Speiseplan KW47 vom 16.11. – 20.11.2026

Montag

MENÜ 1: Curryreispfanne mit Hähnchen-, Gemüsestreifen und Ofentomaten
MENÜ 2: gefüllte vegetarische Paprikaschote[A1,C,I] an eigener Sosse, dazu Reis
KALTES MENÜ: Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen, dazu Brötchen[A1,A2,A3]
DESSERT: frisches Obst

Dienstag – Veggie-Tag

MENÜ 1: Käsespätzle[A1,C,G] mit geschmälzten Zwiebeln
MENÜ 2: buntes Rahmgemüse[A1,G] mit Semmelknödel[A1,C,G]
KALTES MENÜ: Salatteller mit gebackenem Kürbis und Schafskäse[G], dazu Brötchen[A1,A2,A3]
DESSERT: Früchtejoghurt[G] oder Obst

Mittwoch

MENÜ 1: Krautschupfnudeln[A1,C] mit Kasseler oder gepökelter Putenbrust, dazu Bratensosse[A1]
MENÜ 2: gebratene Schupfnudeln[A1,C] mit Kraut oder mit Apfelmus
KALTES MENÜ: Salatteller mit Schinken[1]- und Käsestreifen[G], dazu Brötchen[A1,A2,A3]
DESSERT: frisches Obst

Donnerstag

MENÜ 1: Maultaschen[9,A1,C] mit Zwiebelsosse[A1], dazu Kartoffelsalat[I]
MENÜ 2: Gemüsemaultaschen[A1,C] mit Blattspinat und Käsesosse[A1,G]
KALTES MENÜ: Salatteller mit gebratenen Maultaschen[9,A1,C], dazu Brötchen[A1,A2,A3]
DESSERT: Pudding[G] oder Obst

Freitag

MENÜ 1: Kartoffelsuppe[G] mit Gemüse-, Kartoffellwürfel und Würstchen[1] dazu Brötchen[A1,A2,A3]
MENÜ 2: Kartoffelsuppe mit Gemüse-, Kartoffellwürfel und Brötchen[A1,A2,A3]
KALTES MENÜ: Salatteller nach Wahl der Küche
DESSERT: frisches Obst

Menü 1 und Menü 2 jeweils mit kleinem Beilagensalat

Änderungen vorbehalten, Deklarationspflichtige Zusatzstoffe – Siehe Aushang oder Intranet, **Ihr Küchenteam**