Speiseplan

Musikgymnasium Schloss Belvedere

KSG
Klinik Service Gesellschaft GmbH

für die Woche vom 09.11.2026 bis 15.11.2026 — KW 46

	Menü 1	Menü 2
Montag, 09.11.	Gulasch vom Schwein [1a, 1c, 3, 6, 7, 9; 15] mit Champignons und Penne [1a, 3], dazu gemischter Blattsalat [9; 19]	Penne [1a, 3] mit Basilikum-Tomatensoße [1a, 3, 7, 9], dazu Reibekäse [7] und gemischter Blattsalat [9; 19]
Dienstag, 10.11.	Putengulasch [1a, 1c, 3, 6, 7, 9; 15] mit Spätzle [1a, 3] und Fingermöhren [7]	Tagliatelle [1a, 3] mit Spinat-Käsesoße [1a, 3, 7, 9]
Mittwoch, 11.11.	Vegetarisches Nudelgericht [1a, 3]	← Menü 1
Donnerstag, 12.11.	Hähnchenbrustfilet auf Curry-Ananas-Soße (mit Karotten und Paprika), dazu Reis	Spaghetti [1a, 3] mit Sauce Arrabiata [1a, 7, 9], dazu gemischter Blattsalat [9, 19]
Freitag, 13.11.	Gebratenes Fischfilet [4], Kräutersoße [1a, 7], dazu Kartoffeln, Eisbergsalat [9; 19]	Hefeklöße [1a, 3, 7], dazu heiße Birnen [1a, 3, 6, 8]; Cremesuppe [1a, 7, 9]
Samstag, 14.11.	Hausgemachte Soljanka [1a, 3, 6, 7, 10; 16, 20], dazu Mischbrot [1a, 1b], Tagesobst	Vegetarischer Gemüseeintopf, dazu Mischbrot [1a, 1b], Tagesobst
Sonntag, 15.11.	Rindergulasch [1a, 1c, 3, 6, 7, 9; 15], dazu Thüringer Klöße [1a; 14, 16, 20] und Kaisergemüse [7]	In Butter gebratene Böhmische Knödel [1a, 3, 7] mit Rahmchampignons [1a, 7, 9], dazu Salat

Allergene:
1 = Gluten, 1a = Weizen, 1b = Roggen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 1e = Dinkel, 1f = Kamut; 2 = Krebstiere; 3 = Eier; 4 = Fisch; 5 = Erdnüsse; 6 = Soja; 7 = Milch (Lactose); 8 = Schalenfrüchte; 9 = Sellerie; 10 = Senf; 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse; 12 = Lupine und Lupinenerzeugnisse; 13 = Weichtiere

Zusatzstoffe:
14 = Schwefeldioxid und Sulfide; 15 = mit Farbstoff; 16 = mit Konservierungsstoffen; 17 = mit Geschmacksverstärker; 18 = mit Phosphat; 19 = mit Süßungsmitteln; 20 = mit Antioxidationsmittel; 21 = geschwefelt; 22 = geschwärzt; 23 = gewachst

Technologisch bedingte Spuren der genannten allergenen Stoffe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!