Speiseplan





für die Woche vom 24.11.2025 bis 30.11.2025 — KW 48

	Menü 1	Menü 2
Montag, 24.11.	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, 25.11.	Putengulasch ^{1a, 1c, 3, 6, 7, 9; 15} mit Kräuterreis ⁷ und Fingermöhren ⁷	Tagliatelle ^{1a, 3} mit Spinat-Käsesoße ^{1a, 3, 7, 9} und Kirschtomaten ^{1a, 3, 7, 9}
Mittwoch, 26.11.	Vegetarisches Nudelgericht ^{1a, 3}	Menü 1
Donnerstag, 27.11.	Hähnchenbrustfilet auf Geflügelsoße ^{1a, 1c, 3, 6, 7, 9; 15} , dazu Kartoffeln, Gurken-Tomatensalat	Spaghetti ^{1a, 3} mit Sauce Arrabiata ^{1a, 7, 9} , dazu Gurken-Tomatensalat
Freitag, 28.11.	Gebratenes Fischfilet ⁴ , Kräutersoße ^{1a,7} , dazu Kartoffeln, Eisbergsalat ^{9; 19}	Hefeklöße ^{la, 3, 7} , dazu heiße Birnen ^{la, 3, 6, 8} ; Cremesuppe ^{la, 7, 9}
Samstag, 29.11.	Hausgemachte Soljanka ^{1a, 3, 6, 7, 10; 16, 20} , dazu Mischbrot ^{1a, 1b} , Tagesobst	Vegetarischer Gemüseeintopf, dazu Mischbrot ^{1a, 1b} , Tagesobst
Sonntag, 30.11.	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