

Speiseplan

	Mo17.11.2025	Di18.11.2025	Mi19.11.2025	Do20.11.2025	Fr21.11.2025
Klassisches Menü	Bunter Kartoffel-Gemüse Eintopf2/3/8/9/28	Geflügelfrikadelle in Kräutersauce20/20W/25/26	Hähnchengeschnetzeltes3	Bunte Tortellini20/20W	Fischnuggets20/20W/21/29
	Geflügel Wiener Würstchen2/3/8	Gemüse in Rahmsauce1/3	"Asiatische Art"3	Tomatensauce	Rahmkohlrabi
	Baguette20/20W	Salzkartoffeln	Langkornreis	Karottensalat	Salzkartoffeln
Vegetarisches Menü	Kartoffel-Gemüse Eintopf2/3/8/9/28	Reis-Gemüse	Hefeklöße20/20W/23	Grüne Tortellini20/20W/26	Spätzle-Gemüsepfanne20/20W/23/25/28/29
	Baguette20/20W	Currysauce3/20/20W	Heidelbeersauce	Gemüsefüllung20/20W/26	mit heller Kräutersauce20/20W/26
	Käse-Sahnesauce26				
Dessert	Karamellpudding26	Götterspeise	Fruchtquark26	Frisches Obst	Eisbecher1/26

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.** Die Nährwertangaben gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht im Speiseplan beziehen.