

KW 35

24.08.2026 - 28.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rohkost/Salat	Mais	Gurkensalat (g)	Paprikasticks	Eisbergsalat mit Dressing (g)	Kirschtomate
Menü 1 Klassiker	Vegetarische Maultaschen (a,g) mit Gemüsesoße (g)	Köttbullar (Schwein & Rind)(a,c,j) mit Rahmsoße (g) und Spätzle (a,c)	Mildes Hähnchencurry (g,f)(Geflügel) mit Risi-Bisi-Reis	Vegetarische Kinderpaella mit buntem Gemüse (h,i)	Fischstäbchen (a,d)(Fisch, MSC)mit Rahmspinat (g) und Kartoffelpüree (g)
Menü 2 Veggie Power	Vegetarische Maultaschen (a,g) mit Gemüsesoße (g)	Falafelbällchen mit Rahmsoße (g) und Spätzle (a,c)	Kichererbsencurry (g,f) mit Risi-Bisi-Reis	Vegetarische Kinderpaella mit buntem Gemüse (h,i)	Gemüsestäbchen (a,g,c) mit Rahmspinat (g) und Kartoffelpüree (g)
Menü 3 ohne Schwein	Vegetarische Maultaschen (a,g) mit Gemüsesoße (g)	Falafelbällchen mit Rahmsoße (g) und Spätzle (a,c)	Mildes Hähnchencurry (g,f)(Geflügel) mit Risi-Bisi-Reis	Vegetarische Kinderpaella mit buntem Gemüse (h,i)	Fischstäbchen (a,d)(Fisch, MSC)mit Rahmspinat (g) und Kartoffelpüree (g)
Nachspeise	Stracciatellacreme (g)	Obstsalat	Vanillepudding mit Apfelmus (g)	Frisches Obst (Birne)	Milchreis mit Zwetschgen (g)

a Gluten
 b Krebstiere
 c Eier
 d Fisch
 e Erdnüsse
 f Sojabohnen
 g Milch
 h Schalenfrüchte
 i Sellerie
 j Senf
 k Sesam
 l Schwefel
 m Lupine
 n Weichtiere

1 Farbstoff
 2 Konservierungsstoffe
 3 Antioxidationsmittel
 4 Geschmacksverstärker
 5 geschwefelt
 6 geschwärzt
 7 Phosphat
 8 Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Allergenen auch Spuren anderer allergener Stoffe enthalten sein. Eine Kreuzkontamination kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Wenn Sie sehr stark auf bestimmte Allergen oder Zusatzstoffe reagieren, sprechen Sie uns bitte an.

