

Essensplan KW 42 (13.10. - 16.10.2025)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes in Frischkäse-Parmesan-Soße, dazu Penne, Eisbergsalat, Kompott (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)	Geflügelleberkäse mit Gemüse und Rahmsauce, dazu Kartoffeln, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i)	2 Königsberger Klopse (Schwein), dazu Gemüseris, Karottenrahmsalat, Pfirsichjoghurt (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)	paniertes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Bratensoße, dazu Spätzle, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)
Menü 2	Vegetarisch: Käsespätzle, Eisbergsalat, Kompott (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Vegetarisch: Ravioli mit Tomatensoße, Parmesan, Gurken-Mais-Salat, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i)	Vegetarisch: Dinkelspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Soße, ger. Käse, Karottenrahmsalat, Pfirsichjoghurt, (a/Weizen,c,f,g,h,i)	Vegetarisch: Ofenpfannkuchen mit Champignon-Rahm überbacken, Eisbergsalat, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch (kann Gräten enthalten), e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere