

KW 47 / 17.11.-21.11.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
Montag 17.11.25	Penne ^(aw) mit Tomaten-Gemüesoße ⁽ⁱ⁾ und geriebenem Käse ^(g)	Spätzle ^(aw,c) mit Bratensoße ^(i,g) und geschmortem Apfel-Weißkohl		frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Dienstag 18.11.25	Indisches rotes Linsen Dhal mit Kartoffeln, Blumenkohl, Tomate und Lauch ⁽ⁱ⁾ , Cumin Dip ^(g) dazu Vollkorn-Reis		Tomatencremesuppe mit Kichererbsen, geröstetem Knoblauch, Basilikum ^(g) und Vollkornreis-Einlage	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Vanillepudding ^(g) mit Zimt-Soße ^(g)
Mittwoch 19.11.25	frisch gebackene Eierpfannkuchen ^(aw,c,g) mit hausgemachtem Apfelkompott dazu türkische Linsensuppe		Geflügelgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße ^(G,g) dazu Blumenkohl und Reis	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Donnerstag 20.11.25		Fusilli ^(aw) mit Tomaten- Kichererbsen-Soße und geriebenem Käse ^(g)	Kartoffelrösti ^(aw,c) mit Tomaten-Hirtenkäse-Dip ^(g) und Salat aus grünen Bohnen ⁽ⁱ⁾	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag 21.11.25	knuspriger Spinattaler ^(aw,ad,c,g) mit Kräuterquark ^(g) , Ofenkartoffeln und Kichererbsen-Karotten- Gemüse mit gerösteten Sesam ^(k)		knusprige Wildlachststäbchen ^(F,aw) mit Honig-Gurken-Schmand ^(g) , Vollkornreis und Erbsen-Möhren- Gemüse	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	

Allergen-Kennzeichnung

a	glutenhaltige Getreide	e	Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw	Weizen	f	Soja (-Erzeugnisse)
ar	Roggen	g	Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag	Gerste	h	Scheinfrüchte (Nüsse)
ah	Hafer	i	Sellerie (-Erzeugnisse)
ad	Dinkel	j	Senf (-Erzeugnisse)
ak	Kamut	k	Sesam (-Erzeugnisse)
b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
c	Eier (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
d	Fisch (-Erzeugnisse)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)

*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt^(g) - und Zitronenhonig-Dressing⁽ⁱ⁾

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	8	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	9	mit Süßungsmittel
3	mit Antioxidationsmittel	10	enthält eine Phenylalaninquelle
4	mit Geschmacksverstärker	11	mit Zuckerarten, Süßungsmittel
5	geschwefelt	12	mit Zuckeraustauschstoffen
6	geschwärzt	13	mit Chinin
7	gewachst	14	mit Koffein

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD