



Menüplan vom 17.11. – 21.11.2025 (KW 47)

17.11.2025	Feiner Nudelsalat mit Paprika und Möhrchen a1,c,h,j Gulasch vom Rind d, mit Apfelrotkohl 3, Salzkartoffeln Birne
18.11.2025	Feldsalat mit Balsam Honig-Dressing 3,5,h Frisch-fruchtiges Curry-Gemüse (Kürbis,Paprika,Zucchini) c,d, Vollkornreis Schokoladenpudding c
19.11.2025	Gurkenstick Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,a1,b,c,d,g2,g3,g7,j Birnen Quarkspeise c
20.11.2025	Römersalat mit Thousend-Island Dressing 3,9,c Seelachsfilet paniert a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,l mit Rahmspinat c, Salzkartoffeln Kompott von gelben Früchten(Ananas,Mango,Pfirsich) 3
oder	Römersalat mit Thousend-Island Dressing 3,9,c Grünkernbratling mit Leinsamen a1,a2,a3,a4,b,c,d,i,j Spinat c,Salzkartoffel Kompott von gelben Früchten (Ananas,Mango,Pfirsich) 3
21.11.2025	Gurkensalat 3,k Gnocchis 1, b mit Käsesauce c,d und Maisgemüse Quarkspeise mit Heidelbeere c





Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

5 = geschwefelt

9 = mit Süßungsmittel

a1= Weizen

a2 -= Roggen

a3 = Gerste

a4 = Hafer

b = Eier

c = Milch einschl. Laktose

d = Sellerie

e = Fisch

h = Senf

i = Sesamsamen

j = Soja

k = Sulfur

I = Krustentiere

m = Lupine

g1 = Mandeln

g2 = Haselnüsse

g3 = Walnüsse

g4 = Cashewnüsse

g5 = Pecannüsse

g6 = Paranüsse

g7 = Pistazien

g8 = Macadamianüsse