



Speiseplan

vom 28.09. bis 02.10.2026

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	Thai Hähnchen in Erdnusssauce Butterreis und Bunter Salat 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Falafel Bällchen in Erdnusssauce Butterreis und Bunter Salat 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DIENSTAG	Geflügelstreifen in Tomatensauce Butternudeln Früchte Joghurt 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Maultaschen in Tomatensauce Früchte Joghurt 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
MITTWOCH	griechischer Rinderkachsteak mit Fetakäse gefüllt Balkanreis und Krautsalat 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Kürbis Eintopf mit Brötchen gemischter Salat 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DONNERSTAG	Seelachsfilet im Backteig Butterkartoffeln, Remouladensauce Gurkensalat 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	2 Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
FREITAG	Hähnchen Knusperschnitzel Sahnesauce, Pommes frites Obst Dessert 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Knusperschnitzel Sahnesauce und Pommes frites Obst Dessert 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln

