

MENÜPLAN SCHULE, HORT & KIGA

28.09.2026 - 02.10.2026

KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Sternchensuppe ▽icfa	Griesdukatensuppe ▽8icfa	Frühlingssuppe mit Mini-Hörnchen icfa	Bohnensuppe mit Putenwürstchen ♠238iyg	Selleriecremesuppe mit Brotchips ▽jigag1a1
Hauptgericht	Hühnerfilet mit buntem Saisongemüse und Reis ♠y	Vollkorn-Spaghetti mit Sauce Pomodoro und Parmesan æ▽ cag1a1 	Fleischlaibchen mit Püree und Salat, Leinsamen ψ cjgag1a1	Käsespätzle mit grünem Salat ▽ cag1a1 	Scheiterhaufen mit Äpfel, Schneehaube und Apfelmus ▽ 2cgag1a1 
Vegetarische Alternative	Tofu gegrillt mit buntem Saisongemüse und Reis ▽∞yf 		Gemüselaibchen mit Püree und Salat, Leinsamen jgg1 	Bohnensuppe mit vegane Würstchen ω15iyg	

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten

c Eier

g Milch und Milcherzeugnisse

i Sellerie

y Hülsenfrucht
- a1** Weizen

f Soja

g1 Milcheiweiß

j Senf

Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen

8 mit Phosphat
- 3** mit Antioxidationsmittel

15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ♠ Geflügel

j Laktose

ω Schweinefleisch

▽ Vegetarisch
- æ Knoblauch

ψ Rindfleisch

∞ Vegan



Betrieb der Abacus Consulting, Gastronomie & Catering GmbH, ATU62671433, GISA30790285, BIO-Anteil min. 30%

...zertifiziert!