

MENÜPLAN SCHULE, HORT & KIGA

19.10.2026 - 23.10.2026

KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Frittatensuppe f i c f g a g 1		Milde Paradeisersuppe, Backerbsen æ 2 c g a	Nudelsuppe v c a a 1	Cremige Gemüse-Erdäpfelsuppe v j i g g 1
Hauptgericht	Gebratene Puten-Knacker mit Rahmfisolen und Erdäpfeln ♠ j 2 3 8 15 y g g 1 	Linsen mit Serviettenknödel, dazu Broccoli-Bäumchen v j c y g a 2 a g 1 a 1 	Gedünstetes Rindfleisch mit Saft und Vollkornhörnchen ψ c g a a 1 	Vegetarische Penne Bolognese mit geriebenem Parmesan v j 2 y g a g 1 a 1 	Alaska Seelachsfilet mit Petesilerdäpfel, gemischter Salat d a a 1 
Vegetarische Alternative	Eierspeis mit Rahmfisolen und Erdäpfeln j c y g g 1		Gemüse-Curry mit Vollkorn-Hörnchen æ v j 2 c g a g 1 a 1		Grillkäse mit Petersilie-Erdäpfel und Salat g
Nachspeise		Topfenstrudel mit Obst der Saison v j c z g g 1			

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten

a2 Roggen

d Fisch

g Milch und Milcherzeugnisse

i Sellerie

z Zitrusfrucht
- a1 Weizen

c Eier

f Soja

g1 Milcheiweiß

y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen

8 mit Phosphat
- 3 mit Antioxidationsmittel

15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ♠ Geflügel

j Laktose

v Vegetarisch
- æ Knoblauch

ψ Rindfleisch



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

...zertifiziert!