








Speiseplan

	Mo 08.12.2025	Di 09.12.2025	Mi 10.12.2025	Do 11.12.2025	Fr 12.12.2025
Menü 1	<p>Möhren-Kartoffel-Eintopf Mehrkornbrötchen</p> <p>20/20G/20W</p> <p></p>	<p>Canneloni</p> <p>Tomatensoße</p> <p>Reibekäse</p> <p>20/20W/28 31 26</p> <p></p>	<p>Puten-geschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln</p> <p>Vollkornreis</p> <p>20/26</p> <p></p>	<p>Quarkkeulchen</p> <p>Apfelmus</p> <p>20/20W/23/26 3</p> <p></p>	<p>Kabeljaufilet gedünstet</p> <p>Rahmspinat</p> <p>Kartoffeln</p> <p>21 20/20W/26/31</p> <p></p>
Menü 2					
Dessert	<p>Erdbeerquark</p> <p>26</p> <p></p>	<p>Frisches Obst</p> <p></p>	<p>Pfirsich-Maracuja-Joghurt</p> <p>26</p> <p></p>	<p>Frisches Obst</p> <p></p>	<p>Überraschung</p> <p>20/20W/23/26</p> <p></p>

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.**