

MENÜPLAN

07.09. – 11.09.2026 (KW 37)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 07.09.2026:	
- Grünkernbolognese (b, fD) mit Gabelspaghetti (fW, g) und Salat (j) - Brombeerjoghurt (e)	- Maultaschensuppe (b, c, fW, g) - Grünkernbolognese (fD) mit Gabelspaghetti (fW, g) und Salat (j) - Brombeerjoghurt (e)
Dienstag, 08.09.2026:	
- Zuccinisuppe (b, fW), Pfannkuchen (e, fW, g), mit Apfelmus (3)	- Zuccinisuppe (b, fW) - Pfannkuchen (e, fW, g), mit Apfelmus (3) - Bayleiscreme (e)
Mittwoch, 09.09.2026:	
- Kloß (2, 3) mit Soße (b, fW) und glasierten Karotten(e) - Ananascreme (e)	<i>Preis EUR 10,00</i> - Karottensuppe (e, fW, j) - Burgunderbraten (b, fW, n) mit Klößen (2, 3) und Rotkohl (2, 3, 9, e) - Ananascreme (e)
Donnerstag, 10.09.2026:	
- Hähnchenschnitzel (fW, g)“ mit Bratkartoffeln und Rohkost - Kompott	- Brokkolisuppe (e, fW) - Wurstsalat (j) mit Bratkartoffeln und rote Beete (j) - Zwetschgenkompott (1)
Freitag, 11.09.2026:	
- Thunfischsoße, (e, fW, h) mit Nudeln (fW) und Salat (j) - Stracciatellaquark (e)	- Reissuppe (b, fW) - Thunfischsoße (e, fW, h) mit Nudeln (fW) und Salat (j) - Stracciatellaquark (e)

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten –