



Speiseplan KW 38

Tag	Menü 1	Menü 2 (Extrabestellung)
Montag 15.09.2025	Putenschnetzelt in Champignonrahmsoße (17) mit Knöpfle (10.1/12), Gurkensalat (19), Aprikosenjoghurt (17)	Gebackener Camembert (10.1/17) und Preiselbeermarmelade (8) dazu Blattsalat mit Vinaigrette(23), Gurkensalat (19), Aprikosenjoghurt (17)
Dienstag 16.09.2025	Rindermaultaschen mit Bratensoße und geschmälzten Zwiebeln (10.1/12/23) dazu Kartoffelsalat (19), Saisonsalat, Himbeerdressing (19), Vanillepudding (17)	
Mittwoch 17.09.2025	Geflügelfrikadelle (10.1/12) in Rahmsoße (17), Kartoffeln und Spitzkohl(19), Zitronen-Quarkcreme (17)	Fruchtige Karottencrèmesuppe mit Mango (17/23), dazu Fladenbrot (10.1), Zitronen-Quarkcreme (17)
Donnerstag 18.09.2025	Vegetarisches Chili sin Carne mit veganem Hackfleisch, Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffeln (15/23) mit Reis, Rohkostsalat (Weisskohl, Mais, Paprika) Vinaigrette (19), Kirsch Götterspeise (9)	
Freitag 19.09.2025	Schwäbischer Linseneintopf mit Gemüse (23) und Bauernbrot (10.1), Waldbeerenjoghurt (17)	

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe Deklaration Allergene: 10 Gluten(10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer) 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cachewnüsse, 18.5 Pekanüsse, 18.6 Peanüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse) 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Selleri, Obstsalat,