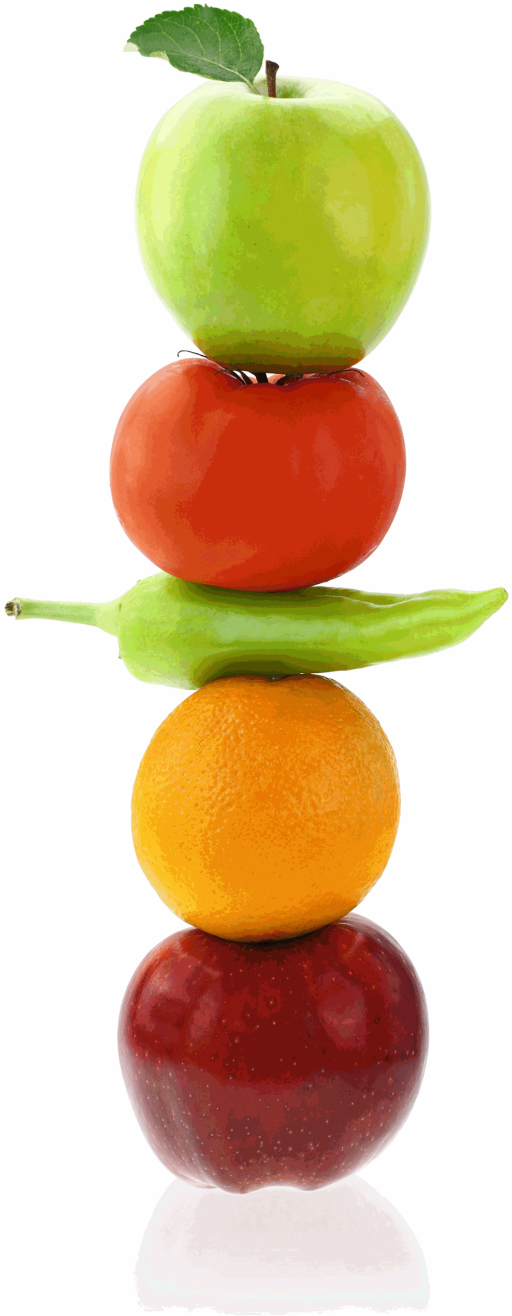
Speiseplan vom 23. November bis 27. November 2026 für Schulen und Tageseinrichtungen



	Vollkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckennudeln, Karottensalat 1, 2, 3, 9	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckennudeln, Karottensalat 1, 2, 3, 9	Kartoffelsuppe, Kirschauflauf mit Vanillesoße 1, 5 a1, b, c
Dienstag	Bratwürste,Püree, Möhrenrahmgemüse, Schokoladencreme 1, 5 a1, c	Putengeschnetzeltes, Nudeln, Schokoladencreme 1 a1, c, d	Gemüsegulasch aus Süßkartoffeln, Reis, Schokoladencreme 1, 5 a1, c
Mittwoch	Gyrosgeschnetzeltes, Tomatenreis, Tzatziki, Obst 1 c, d	Barschfilet mit Reis, Senfsoße, Obst 1 a1, c, d, e, h	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Rote Bete Salat 1, 9 c
Donnerstag	Wiener, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln, Obst 1, 2, 3, 8 a1, c	Rinder-Lasagne mit Gurkensalat a1, b, c, d	Kichererbsen-Curry mit Gemüse, Reis, Obst 1 a1, c
Freitag	Gemüseeintopf mit Würstchen, Vanillepudding 2, 3, 8 c, d	Fisch-Gemüse-Gulasch mit Nudeln und Salat 1 a1, b, c, d, e	Gabelspaghetti mit Linsen-Bolognese, Gemüsekiste 1 a1, b, c, d

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.

Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten

Menü Faktur
... täglich Gutes essen.