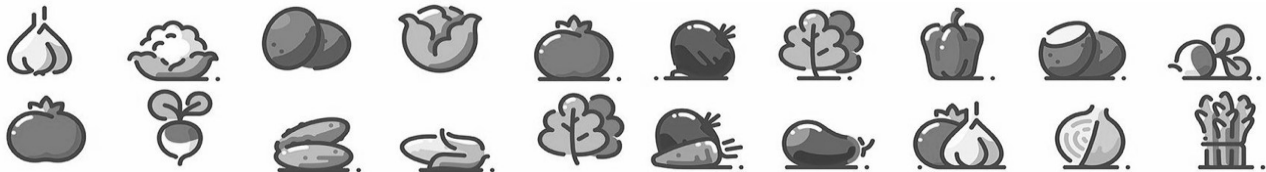


Speiseplan November 2025

Name: _____

Klasse: _____

Vorname: _____



Montag	3. Nov.	Schälerbsensuppe mit Mischbrot und Dessert i,a1	
Dienstag	4. Nov.	gedünstetes Fischfilet mit Buttergemüse und Soße, Kartoffeln, d,g,a1	
Mittwoch	5. Nov.	Hack- Käse- Lauchpfanne mit Tortellini und Obst c,a1,sg	
Donnerstag	6. Nov.	Geschnetzeltes mit Langkornreis und Salat h3,sg,a1	
Freitag	7. Nov.	Vorsuppe, Hefeklöße mit warmer Fruchtsoße g,a1,13	
Montag	10. Nov.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln Brötchen und Dessert a1,i	
Dienstag	11. Nov.	buntes Eierragout mit Salzkartoffeln, c,g,a1	
Mittwoch	12. Nov.	Hausgemachte Bolognese mit Nudeln und frisches Obst c,s,a1	
Donnerstag	13. Nov.	Kartoffelaufbau mit Fleischwürfeln dazu frischer Salat a1,g,s	
Freitag	14. Nov.	Vorsüppchen, Vanillegrießbrei mit Zimt & Zucker, Apfelmus g,13	
Montag	17. Nov.	Hühnerudelsuppe mit Mischbrot und Dessert gef,i,a1	
Dienstag	18. Nov.	Hausgemachte Pizza mit Käse überbacken, Obst a1,s,10	
Mittwoch	19. Nov.	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln s,g,a1	
Donnerstag	20. Nov.	Königsberger Klopse mit Sahnesoße und Püree, Rote Beete Salat s,c,a1,13	
Freitag	21. Nov.	gebundene Vorsuppe, gebackene Eierkuchen mit Birnen- Apfelkompott c,g,a1,13	
Montag	24. Nov.	Pürierte Kürbissuppe, Dessert, Brötchen a1, i	
Dienstag	25. Nov.	MSC- Backfisch mit Zitronenbuttersoße und Reis, Salat d,h3,g,a1	
Mittwoch	26. Nov.	Tomatiges Würstchengulasch mit Nudeln, dazu Obst s,10,j,c,a1	
Donnerstag	27. Nov.	Schweineschnitzel mit Blumenkohl Gemüse und Püree s,c,g,a1	
Freitag	28. Nov.	Vorsuppe mit Einlage, Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanillesoße c,a1,g,8	
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 mit Milcheiweiß 7 gewachst 8 mit Süßungsmitteln 9 mit Rauch 10 mit Phosphat 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 14 enthält eine Phenylalaninquelle
Kennzeichnung allergener Stoffe: A glutenhaltiges Getreide A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse D Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse E Erdnüsse F Soja
 Kennzeichnung allergener Stoffe: F Soja G Milch (einschließl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Wildreis I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse S Schweinefleisch - Alle Angaben ohne Gewähr - Stand Oktober 2021

