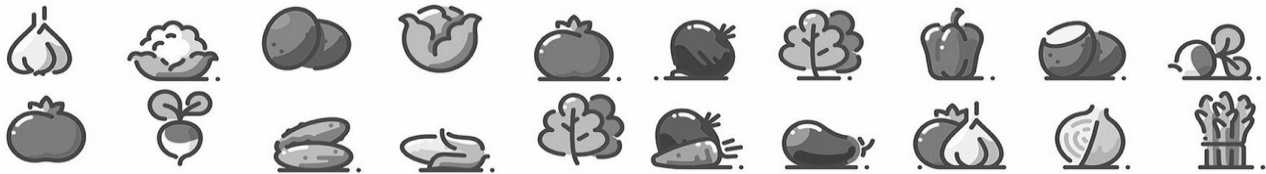


Speiseplan November 2026

Name: _____

Klasse: _____

Vorname: _____



Montag	2. Nov.	buntes Eierragout mit Salzkartoffeln und Obst	c,g,a1	
Dienstag	3. Nov.	Kichererbsensuppe vegetarisch dazu Mischbrot und Dessert	a1,i	
Mittwoch	4. Nov.	Gemüsebolognese mit Nudeln und frischer Salat	2,a1,c	
Donnerstag	5. Nov.	Schweinelachsschnitzel mit Mischgemüse und Püree	s,a1,g	
Freitag	6. Nov.	Vorsüppchen, Fluffige Pancakes mit Vanillesoße	c,g,a1	
Montag	9. Nov.	Hühnerudelsuppe mit Weissbrot und Nachspeise	gef,a1	
Dienstag	10. Nov.	Sahniges Rührei mit Spinat und Kartoffeln	c,g,a1	
Mittwoch	11. Nov.	Schinken- Käse- Sahnesoße mit Eiernudeln und Salat	s10,g,c,a1	
Donnerstag	12. Nov.	Fischfilet mit Brokkolicesoße und Kartoffelbrei	d,g,a1	
Freitag	13. Nov.	gebundene Vorsuppe, Kaiserschmarrn mit Zimt & Zucker, Apfelkompott	c,g,13	
Montag	16. Nov.	Kürbis- Pastinakeneintopf, dazu Bauernbrot und Fruchtjoghurt	a1,g	
Dienstag	17. Nov.	Kartoffelaufguss mit Gemüsevariation und Käse überbacken, Obst	c,g,a1	
Mittwoch	18. Nov.	Putenrahmgescnnetztes mit Erbsen dazu Reis	gef,g,a1,h3	
Donnerstag	19. Nov.	MSC- Fischnuggets mit Zitronen- Buttersoße, Kartoffeln	d,g,a1	
Freitag	20. Nov.	Vorsüppchen, Nudeln mit Semmelbröseln dazu Apfelmus	c,a1,2	
Montag	23. Nov.	Hackfleisch- Käse- Lauchsuppe mit Brötchen und Nachtisch	s,g,a1	
Dienstag	24. Nov.	Zartes Hühnerfrikassee mit Langkornreis und Rote Beete Salat	gef,h3,2,13	
Mittwoch	25. Nov.	Cordon Bleu (auch vegetarisch möglich) mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln	s,g,a1	
Donnerstag	26. Nov.	Geschmortes Gulasch mit böhmischen Knödeln und Buttererbsen	s,a1	
Freitag	27. Nov.	Vorsuppe, Eierkuchen mit Pfirsichkompott	c,a1,8	
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

