Essensplan 02.11.bis 06.11.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Wikingertopf mit Kartoffelpürre (Fleischbällchen mit Gemüse) 13/18/22/I/J/K	Kässpätzle mit Röstzwiebeln 13/18/22
Dienstag	Pan.Hähnchenschnitzel mit Kartoffel ☺ und Gemüse 13/18	Kartoffel-Kürbisgratin13/18/21
Mittwoch	Maultaschen in Käsesahnesoße 5/13/18/22	Pfannkuchen mit Apfelmus 13/18/22
Donnerstag	Linsen mit Spätzle und Wienerle 5/13/18/22	Asiatische Nudel-Gemüse Pfanne 13/21/22
Freitag	Burgerkarte	Burgerkarte

Allergene und Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff; 2 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Phosphat 6 Süßungsmittel; 7 enthält eine Phenylalaninquelle; 8 geschwefelt; 9 geschwärzt; 10 gewachst; 11 koffeinhaltig; 12 chininhaltig Allergene: 13 Weizen; 14 Roggen; 15 Gerste; 16 Hafer; 17 Krebstiere; 18 Eier; 19 Fisch; 20 Erdnüsse; 21 Soja; 22 Milch (einschl. Laktose)
Schalenfrüchte: A) Mandeln; B) Haselnüsse; C) Walnüsse; D) Cashewnüsse; E) Pekanüsse; F) Paranüsse; G) Pistazien; H) Macadamia Nüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere