Guten Appetit

KiGa und Schulverbund

Speiseplan

KW 40

28.09. - 02.10.2026

MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Geschmälzte Maultaschen* *mit Zwiebeln* *Kartoffelsalat* *Obst* (1,2,4,S, Allergene: a1,a3,c,k,l)	*Mediterranes Geschnetzeltes* *von der Pute* *mit Reis* *Blattsalat* (G, Allergene: a3)	*Seelachs im Backteig* *mit Salzkartoffeln* *und Senfsoße,* *Beilagensalat* (F, Allergene: a1,c,d,g,k,l)	*Spaghetti Bolognese* *mit Parmesan* *Blattsalat* (R Allergene: a1,g,c,k)	*Jägerbraten* *mit Spätzle* *und Pilzrahmsoße* (S, Allergene: a1,a5,c,g)
Vege-tarisch	*Penne mit einem* *mild abgeschmeckten* *Ragout aus frischem,* *buntem Gemüse* *Obst* (Allergene: a1,c,k)	*Gebraten Nudeln* *mit Gemüse* *und süß-scharfer Tomatensoße* *Pfirsich Quark* (Allergene: a1,c,k,g)	*Aromatischer Curryreis,* *dazu eine mild-cremige Kokossoße* *mit buntem Gemüse* *Mango Joghurt* (Allergene: k,g)	*Milchreis mit heißen Kirschen* *Zimt-Zucker* *und Obst* *(Allergene: a1,g)*	*Spätzle-Gemüse-Pfanne* *Karamell Pudding* *(Allergene:a1,a5,g)*

Schulverbund Süßen keine Lieferung am Freitag

Änderung des Speiseplan vorbehalten

S=Schwein R=Rind G=Geflügel F=Fisch W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte

der beigefügten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!

Unsere Qualität ist geprüft! IPDP Institut Pieldner Lebensmittelchemiker Geprüfte Qualität

heiss und kalt® betriebsgastronomie und partyservice gmbh & co.kg