Guten Appetit

KiGa und Schulverbund

Speiseplan

KW 49

30.11. - 04.12.2026



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Geflügelhacksteak* *mit Kartoffel-Lauch Gratin* *und Bratensoße* *Obst* (G Allergene: a1,g,k,l)	*"Butter Chicken"* *zarte Hähnchenstreifen* *in einer milden,* *cremigen Tomaten-Butter-Sauce* *mit Reis und Salat* (G Allergene: a1,g,k)	*Hackbraten* *mit Spätzle* *und Bratensoße* *Beilagensalat* (S, Allergene: a1,c,g,l)	*Schwäbische Linsen* *mit Spätzle* *und Saitenwurst* *Schokopudding* (1,2,3,5,7,S*/R Allergene:a1,a3,a5,c,g,l)	*Kasseler* *mit Schupfnudeln,* *Sauerkraut* *und Bratensoße* (S Allergene:a1,c,g,k)
Vege-tarisch	*Gebackener Camembert* *mit Salzkartoffeln* *und Preiselbeeren* *Blattsalat* (Allergene: a1,g)	*Penne "Funghi"* *mit Pilz-Sahnesoße* *und Parmesan* *Salat* (Allergene: a1,c,g,k)	*Überbackene Cannelloni, gefüllt* *mit Ricotta* *und Spinat* *mit Tomatensoße* *Beilagensalat* (Allergene: a1,c,g,k)	*Schwäbische Dampfnudel* *mit Vanillesoße* *Obst* (1, Allergene: a1,c,g)	*Krautschupfnudeln* *mit Bratensoße* *Erdbeer Joghurt* (Allergene: a1,c,g,k)

***Putensaitenwurst**

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! INSTITUT PIELDNER IPDP Horst U. Pieldner Lebensmittelchemiker GEPRÜFTE QUALITÄT

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