









## Speiseplan vom 01.12.25 bis 05.12.25

	Kindergerechtes	DGE Kinder	Bewusst Gesund *
Montag		Spätzle-Gemüsepfanne Brokkoli, Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Wirsingkohl 1,a,a1,c,g Kräutersoße mit Petersilie, Dill,	Fleischküchle 1,a,a1,a2,a3,a4,a5,c,g,j Bratensauce a,a1,a3,f,i Majorankartoffeln Leipziger Allerlei 1,g
	Pfirsichjoghurt <sup>g</sup>		
Dienstag	Gemüseboullion 1 mit Brätspätzle 8,a,a1,c,g		
	Tortellini Ricotta Spinat a,a1,c,g Tomaten-Basilikumsoße Gemüsesalat Mediterran Karotten, weiße		Wildlachs d Zitronensauce Reis Kaisergemüse, Brokkoli, Blumenkohl, Karotte 1,g
Frische Birne			
Mittwoch			Tomatencremesuppe 1
		Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt 1,g Tomatensauce Blattsalat Essig-Öl-Dressing 1,j	
Vanillepudding <sup>g</sup>			
Donnerstag		Hähnchenkeule gegrillt 1,g Paprikasoße a,a1,a3,f,i Gabelspaghetti a,a1,c Grüner Salat Bio 1 Cocktail Dressing 1,g	
	Muffin a,a1,cfg		
Freitag	Spaghetti 1,a,a1,c Gemüsebolognese 1,i Hartkäse gerieben 1,2,g Grüner Salat Bio 1 Essig-Öl-Dressing 1,j		
	Frisches Obst		

Bitte die Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen auf gesonderten Blatt beachten!

\* geeignet bei Stoffwechselstörung und zur Gewichtsreduktion und ohne Schweinefleisch

Bei Fragen rund ums Essen z.B. Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte etc. steht das Küchenteam jederzeit zur Verfügung!