Speiseplan

09.11.2026 - 13.11.2026

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Komponente 1	**Kürbis-Erbsensauce**	**Geflügelwürstchengulasch mit Erbsen und Möhren**	**Sauce à la Bolognese (mit Soja)** y f	**gedünstetes Kabeljaufilet** d	**Gemüseeintopf mit weißen Bohnen und Rindfleisch** i
Komponente 1 Veggi Alternative		**Tofugulasch mit Erbsen und Möhren** y f			
Komponente 2	**bunte Spirelli** ∇ ∞ a a1	**parboiled Reis**	**Spaghetti** a8 a1	**Kartoffeln** ∇ ∞	**hausgebackene Focaccia** ∇ ∞ a
Komponente 3			**Streukäse Parmesan Art** ∇ ∫ g g1	**Senfsauce** ∫ j g a g1 a1	
Komponente 4		**Hummus (Kichererbsendip) mit getrockneten Tomaten** 3 z k			
Salat/Rohkost	**Gurkenstifte** ∇ ∞	**Kohlrabi-Stifte** ∇ ∞	**Paprika-Mais-Salat** j	**Gurkenscheiben in Dill, Öl, Salz und Pfeffer**	**Cherrytomaten** ∇ ∞
Nachtisch	**Bananen-Schokoladen-Milchjoghurt-Shake** ∫ g g1	**Kirschgrütze Vanille-Zimtjoghurtsauce** g	**Exotic-Quark mit Ananas, Banane und Kokos** ∫ g g1	**Orange** ∇ ∞ z	**Grießbrei** ∫ a8 g g1 a1 **Kirschsauce**
Geburtstagskuchen (1 Portion reicht für 10 Kinder)	**Zitronenkuchen mit Guss** ∫ c z g a g1	**Zitronenkuchen mit Guss** ∫ c z g a g1	**Zitronenkuchen mit Guss** ∫ c z g a g1	**Zitronenkuchen mit Guss** ∫ c z g a g1	**Zitronenkuchen mit Guss** ∫ c z g a g1

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a8 Hybridstämme (Gluten)
d Fisch
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
k Sesam
z Zitrusfrucht
a1 Weizen
c Eier
f Soja
g1 Milcheiweiß
j Senf
y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

3 mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

∫ Laktose
∇ Vegetarisch
∞ Vegan

StemmiPark

Bio-Positivliste: Wir verwenden ausschließlich Bio-Produkte im Bereich: Fleisch, Kartoffeln, Milch, Käse, Nudeln, Reis, frisches Obst.