



## Speisekarte Mittagsmenü Schulen KW 42

Montag, 13.10.2025 – Freitag, 17.10.2025

**Montag**  
**13.10.2025**

Hähnchenbrust <sup>c,a,a1,i</sup> mit Kartoffelpüree g dazu  
Karottensalat

Obst der Saison

**Dienstag**  
**14.10.2025**

Farfalle mit Tomatensoße und Blattsalat

Bircher Müsli

**Mittwoch**  
**15.10.2025**

Rinderhacksteak <sup>a,c,g,j</sup> mit Kohlrabigemüse in Rahm <sup>G</sup> dazu  
Vollkornnudeln <sup>A,C</sup>

Orangenquark

**Donnerstag**  
**16.10.2025**

Putengeschnetzeltes <sup>l,a,g</sup> mit Spätzle <sup>a,c</sup> und Blumenkohl

Obst der Saison

**Freitag**  
**17.10.2025**

Seelachsfilet Bordelaise <sup>D,A,G</sup> mit Zitronen-Senfsahnesoße <sup>G</sup>  
und Reis dazu Karottengemüse

Fruchtjoghurt

**Die Heimatküche wünscht einen guten Appetit!**

**Allergenauszeichnung / Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 11 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Süßungsmitteln, 6 = mit Geschmacksverstärker, a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, f = Soja und Sojaerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, h = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, l = Schwefeldioxide/Sulfite, w3 = Walnüsse - Änderungen vorbehalten. Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit **Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.**