

Mittagstisch



KW41 – 05.10.2026 – 09.10.2026

Montag, 05.10.2026

Cremige Pasta ``Spaghetti Carbonara`` nach originalem italienischem Rezept

A1;A8-S

Oder

Goldbraune Schupfnudel-Pilzpfännle mit frischen Kräutern und feiner Rahmsoße

A1;A8;A12

Dienstag, 06.10.2026

Zart geschmorrt Mini-Haxe mit knusprigen Bratkartoffeln
und hausgemachtem Krautsalat – Bayrische Art

A1;A12;A21,A22-S

Oder

FrISChe Pasta mit Pesto mit Kirschtomaten und würzigem Hirtenkäse

A1;A8;A12,A13;A21

Mittwoch, 07.10.2026

Schwäbischer Schweine-Krustenbraten mit Spätzle und herzhafter Bratensoße

A1;A8;A12,A21-S

Oder

Fluffige Mini-Germknödel mit feiner Marillen Füllung dazu Vanillesoße

A1;A8;A12

Donnerstag, 08.10.2026

Schwäbische Lasagne – Maultaschen mit würzigem Hackfleisch und
feiner Soße mit Käse goldbraun überbacken

A1;A8;A12,A21-S

Oder

Zarte Tortellini in cremiger Käse-Sahne-Soße, verfeinert mit Kräutern

A1;A8;A12

Freitag, 09.10.2026

FrISChe Bandnudeln mit zartem Lachs in cremiger Lach-Sahne-Soße

A1;A8;A9,A12-F

Oder

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln

A1;A8;A12,A21

Allergene:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier,
A9 Fische, A10 Erdnüsse, A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse,
A16 Cashewnüsse, A17 Pecannüsse, A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queensland Nüsse,
A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen, A24 Schwefeloxid und Sulfite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

Fleischsorten:

S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel, K = Kalb, L = Lamm, W = Wild, F/M = Fisch/Meeresfrüchte

