

Speiseplan




vom 05.01.2026

bis 09.01.2026

KW02

FEINTOPF CATERING



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittag	Tortellini ^a mit Ricotta-Pecorino-Füllung ^{c,L} cremiger Tomatensauce ^L und frischem Basilikum 	Gemüsebulgur ^a mit Brokkoli und Hirtenkäse ^L 	Rinderfrikadelle ^{a,c} mit Erbsen und Kartoffeln 	Gebackene Fischstäbchen ^a mit hausgemachter Remoulade, ^{c,L} Ingwer-Gurkensalat und Kartoffelstampf ^L 	Veganer Kartoffeleintopf mit Karotte, Sellerie, ⁱ frischer Petersilie und Weizenbaguette ^a 
Nachtisch	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Mandarinen-Quark ^L



- ^a Weizengluten

^b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

^c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

^d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

^m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

^f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

^g Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg

^h Schalenfrüchte (1Mandel, 2Haselnuss, 3Walnuss, 4Cashew)

ⁿ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁱ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

^j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

^k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

^L Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

^{m1} Roggengluten, ^{m2} Gerstengluten, ^{m3} Hafergluten

Änderungen vorbehalten