



## Sonderkostspeiseplan Dezember 2025 vegetarisch (ovo-lakto-vegetabil)

	Woche 01.12. - 05.12.	Woche 08.12. - 12.12.	Woche 15.12. - 19.12.	Woche 22.12. - 26.12.	Woche 29.12. - 31.12.
<b>MONTAG</b>	Gemüsebolognese (mit Karotten, Porree u. Sellerie) (a,a1,i) Vollkornnudeln (a,a1) Saisonales Obst	Eierragout (a,a1,c,g,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Saisonales Obst	Gemüseburger (mit Kartoffeln, Karotten, Brokkoli) paniert (a,a1,c,g) Tomatensauce (a,a1), Vollkornnudeln (a,a1), Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst	Blumenkohlbratling paniert (a,a1,c,g) Rahmsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	<b>geschlossen</b>
<b>DIENTSTAG</b>	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Erdbeerquarkspeise (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Ei (c) süß-saure-Sauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Bratapfelquarkspeise (g)	Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1)  Weißkohl-Gurken-Salat Zitronenquarkspeise (g)	<b>geschlossen</b>
<b>MITTWOCH</b>	Hefeklöße (a,a1,c) Erdbeersauce  Möhrenstückchen	Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1)  Möhrenrohkost Mangoquarkspeise (g)	Milchreis (g) Erdbeersauce  Gurkenstückchen	<b>Heiligabend</b>	<b>Silvester</b>
<b>DONNERSTAG</b>	Karotten-Sesamstick (a,a1,k) Gemüsesauce (mit Paprika u. Mais) (a,a1,g) Salzkartoffeln, Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Spinat (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Erbsengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln  Schokopudding (g)	<b>1. Weihnachtstag</b>	
<b>FREITAG</b>	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln, Karotten u. Sellerie) (i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3)  Saisonales Obst	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Sellerie u. Möhren) (i) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3)  Saisonales Obst	Brühnudeln (mit Karotten, Porree u. Bohnen) (a,a1,i) Mischbrot (a,a1,a2)  Saisonales Obst	<b>2. Weihnachtstag</b>	

Gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker  
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k= Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten