



Sonderkostspeiseplan November 2025

Glutenfrei, ohne Milch und ohne Ei

	Woche 03.11. - 07.11.	Woche 10.11. - 14.11.	Woche 17.11. - 21.11.	Woche 24.11. - 28.11.	
MONTAG	Brokkoli-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete Saisonales Obst	Geflügelbratwurst Senfsauce (1,o) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Geflügel-Jagdwurstwürfel (2,3,7) Petersiliensauce (1) Kartoffelpüree (1,3,10,l) Gurkensalat Saisonales Obst	
DIENTAG	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Pastinaken-Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Gurkensalat Soja-Joghurtalternative mit Aprikosen (3,f)	Reisdrinkkartoffeln mit Geflügel-Jagdwurst (1,2,3,7) Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeermus	Geflügelbratwurst Spitzkohlgemüse (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	
MITTWOCH	Kartoffelpuffer Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Tomaten, Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Waldmeistergötterspeise (1)	Maisgrießbrei Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse glutenfreie Nudeln Weißkohlrohkost Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	
DONNERSTAG	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (1) Langkornreis Soja-Joghurtalternative mit Waldbeeren (3,f)	Wildlachs in Gemüsesauce (mit Möhren, Sellerie u. Zwiebeln) (d,i) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Kirschmus	Hähnchenbrust gebraten Bohngemüse (1) Salzkartoffeln Vanillepudding (1)	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Pastinaken-Möhrengemüse (1) Langkornreis Soja-Joghurtalternative mit Birne (3,f)	
FREITAG	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) glutenfreies Brot (f) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	

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 Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10
mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten