



# Speiseplan vom 29.09. - 05.10.2025

<b>Montag</b>	<b>Fischstäbchen F,D1,B,M (Veggie Fish Finger A,D1,B,M) mit Rahmerbsen D1,B und Reis Pudding Streusel D1,B,M</b>					
<b>Dienstag</b>	<b>Hähnchenbrust „Balkan Art“ 5, D1 (Kürbisfrikadelle 5,D1) mit Bratkartoffeln und Eisbergsalat 5, E, B Birne</b>					
<b>Mittwoch</b>	<b>Spirelli D1,M mit Käsesauce D1,B, Reibekäse B, und Gurkensalat 5,E Waldfruchtdessert B</b>					
<b>Donnerstag</b>	<b>Kartoffel-Kürbissuppe B mit Geflügelwiener 3,10,E (Veggie Wiener A,E,M,B) und Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,D5,SESAM Eis aus der Truhe 1,2,A,B,D,I,M (Wunschessen Kita Don Bosco Wörth)</b>					
<b>Freitag</b>	<b>Pfannkuchen D1,B,M mit Apfel-Traubenquark B und Zimtzucker Pflaume</b>					
<b>Samstag</b>	<b>Schweinefilet „Badisch“ D1,B,M,6 (Gemüsegratin D1,B,C) mit Herzoginkartoffeln D1,M und Marktgemüse B Nachtisch D1,B,M</b>					
<b>Sonntag</b>	<b>Putenbrust „Tomate Mozzarella“ D1,B (Valesschnitzel 5,D1,B,M) mit mediterranem Kartoffelaufbau D1,B und buntem Salat D1,E,B Nachtisch D1,B,M</b>					

Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die Richtlinien der Forschungsanstalt in Dortmund und der deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt, 4 geschwärzt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitrat  
A mit Soja, B mit Milch, C mit Sellerie, D mit Getreide(D1 Weizen, D2 Roggen,D3 Hafer, D4 Gerste, D5 Dinkel), E mit Senf, F mit Fisch, G mit Erdnüsse, H mit Krebstiere, I mit Nüssen(I1 Mandeln, I2 Haselnüsse, I3 Walnüsse, I4 Pistazien), J mit Weichtieren, K mit Schwefeldioxid und Sulphit, L mit Lupinen, M mit Eier, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)