











Wochenspeisenplan vom 09.02.-13.02.2026 **Eichwäldchen Schule**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
 <p>Nudeln mit Schmand-Kräuter-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>	 <p>Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli Allergene: Weizen, glutenhaltige Getreide, Hafer Kern- od. Steinfrucht und aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>	 <p>Hähnchen-Ravioli dazu Kräutersoße Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</p>	 <p>Seelachs mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln Allergene: Fisch, glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch (einschl. Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</p>	 <p>Reis mit einer Tomaten-Pesto-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
 <p>Nudeln mit Schmand-Kräuter-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>	 <p>Veganes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli Allergene: Milch (einschließlich Laktose), glutenhaltige Getreide, Weizen, Sellerie sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse Kern oder Steinfrucht</p>	 <p>Ravioli mit Frischkäsefüllung dazu Kräutersoße Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</p>	 <p>Vegetarisches Fischfilet mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>	 <p>Reis mit einer Tomaten-Pesto-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen
	<p>Salatbar Allergene: Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Salatbar Allergene: Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Salatbar Allergene: Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Salatbar Allergene: Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<p>Dessert Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Obst Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Dessert Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Obst Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Dessert Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>

Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe der Desserts bei unserem Ausgabepersonals



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor