



VISSERS FRITZE™

Gesund, lecker, großwerden!



Speiseplan 26. – 30. Januar 2026 / KW 05

	ESSEN 1	ESSEN 2
Montag	Kürbissuppe mit Kartoffel-Gemüseeinlage und weißen Bohnen (A,B1,E,6), Roggenmischbrot (B1,B3), Obst	Gemüsebällchen (D,E), Tomatensoße (B1,E), Blumenkohlgemüse (E), Reis (E), Obst
Dienstag	Schwarzwurzeln in Rahm mit Rinderhackfleisch (A,B1,E,6), Salzkartoffeln, Mangoquark (A,6)	Vollkorn-Nudelauflauf (A,D,E,O,6), Paprikasoße (A,B1,E,6), Gurkensticks (E), Mangoquark (A,6)
Mittwoch	Grießbrei (A,B1,6), Apfelmus (3), Zimt und Zucker, Kohlrabisticks (E), Obst	Portion Salzkartoffeln, Kräuterquark (A,E,G,6), Kohlrabisticks (E), Obst
Donnerstag	Mini-Penne (B1), Rindfleischbolognese (A,B1,E,6), Maissalat (E), Waldbeerenkompott	Mini-Penne (B1), vegetarische Bolognesesoße (B1,E), Maissalat (E), Waldbeerenkompott
Freitag	Fischfrikadelle (A,B1,E,6), Senf-Dillsoße (A,B1,E,6), Reis (E), Tomatensalat (E), Vanillepudding (A,6)	Portion Spätzle (B1,D), Zucchini-rahmsoße mit Champignons (A,B1,6), Vanillepudding (A,6)

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Allergenen
A Milch(laktose), B Gluten B1 Weizen B2 Gerste B3 Roggen B4 Hafer B5 Dinkel B6 Grünhörn, C Soja, D Eier, E Sellerie, F Fisch, G Senf, H Erdnüsse, I Sesamsamen, J Krebstiere, K Schalenfrüchte K1 Mandeln K2 Walnüsse K3 Haselnüsse K4 Cashewnüsse K5 Pecanüsse K6 Paranüsse K7 Pistazien K8 Macadamia/Queenslandnüsse, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupine, N Weichtiere, O Tomate

Kennzeichnung von Zusatzstoffen
1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) Milcheiweiß, 7) Schwefeldioxid, 8) Süßungsmittel, 9) enthält eine Phenylalaninquelle, 10) gewachst, 11) Nitritpökelsalz

Technologisch und Produktionstechnisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden, Irrtümer vorbehalten

