

TGRS Weichs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 46 10.11.- 14.11.2025	Lasagne mit gem. Hackfleisch ^{1,7} Gem. Salat ⁷ Vegetarisch: Gemüselasagne Alternativ: Lasagne mit Rindfleisch ^{1,7} Frisches Obst	Salzkartoffeln mit Kräterquark ⁷ Karottensalat Vanillepudding ⁷	Quiche mit Gemüse ^{1,7,3} Maracujajoghurt	Kürbiscremesuppe dazu Brot Kaiserschmarrn mit Apfelmus	
Gesunde Pause	Kaba(7)	Brot mit Paprika Feta Creme (1,7)	Beeren Joghurt Drink(7)	Obst	
Woche 47 17.11. – 21.11.2025	Penne mit Ricotta und Spinat ^{1,7} Gurkensalat ⁷ Frisches Obst	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräuter dazu Sauerrahm Dip ⁷ Tomatensalat Milchreis mit Apfelmus ⁷	Buß- und Betttag	Currywurst mit Bratkartoffeln Gem. Salat Vegetarisch: Omelett mit Bratkartoffeln Alternativ: Geflügelbratwurst mit Bratkartoffeln Mini Donut ^{1,3,7}	
Gesunde Pause	Gemüsesticks	Mischbrot mit Geflügelsalami und Essiggurken (1)		Obst	
Woche 48 24.11. – 28.11.2025	Penne Emiliana (Schinken Erbsen, Champignon) ^{1,7} Karottensalat Vegetarisch und Alternativ: Ohne Schinken ^{1,7} Frisches Obst	Putengeschnetzeltes mir Reis ⁷ Gem. Salat ⁷ Vegetarisch: Reis mit Rahmchampignon Aprikosenjoghurt ⁷	Nudelaufauf mit Gemüse ^{7,1,3} Tomatensalat Griespudding mit Vanillesauce ^{1,7}	Karottencremesuppe mit Geflügelwiener Rösti mit Kräuterquark ^{7,3} Vegetarisch: Karottencremesuppe mit vegetarische Suppenmaltaschen ^{1,3,} Mini Windbeutel ^{1,7,3}	
Gesunde Pause	Vollkornbrot mit Türkischen Obazda(1,7)	Naturjoghurt mit Müsli(1,7)	Mango- Ananas- Smoothie	Obst	

Allergene, die bereits aus der Speisenbeschreibung hervorgehen, werden nicht separat gekennzeichnet.

Die mit Zahlen markierten Allergene entnehmen Sie bitte dem Beiblatt. Wir behalten uns kurzfristige Änderungen der Speisen vor.

Kleinberghofener Bürgerhaus da Francesco, St. Martins-Straße 18A, Kleinberghofen (Erdweg)

Kennzeichnungspflichtige Allergene nach LMIV

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere