

Unser Speiseplan



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------------------|---|--|--|---|--|
| Hauptgericht | Gnocchi mit Tomatensoße und Parmesan 1,2 | Hähnchen Geschnitzeltes mit Schupfnudel 2 Schupfnudel Trio mit Gemüsesoße 2 | Ravioli mit Kartoffel-Quarkfüllung mit Käsekräutersoße und Salat 1,2,10 | Putenbraten dazu Rösti und grüner Salat 10 Rösti mit Grillgemüse und grünem Salat 1,10 | Backfisch mit Quarkdip und Kartoffel 1,2,4 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Backkartoffel 1,2,3 |
| Nachspeise | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch |
| Woche vom 13.07.- 17.07.2026 | | | | | |

Unsere Einrichtungen im Landkreis Pfaffenhofen werden durch den Hollerhof Münchsmünster beliefert. Dieser Speiseplan gilt vorbehaltlich Lieferengpässen. Bei Fragen zum Thema Essen wenden Sie sich bitte an die Leitung vor Ort oder per E-Mail an bestellung@pz-in.de.

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E110, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmittel/n

Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, 1=Roggen, 2=Gerste, 3=Hafer, 4=Dinkel, 5=Kamut), b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (h= Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecannuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.