

Unser Speiseplan



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------------------|---|--|--|---|--|
| Hauptgericht | Pizza mit Putenschinken und Käse 1,2,i | Nudel mit Käsesoße und Tomate und grünem Salat 1,2,10 | Hackfleischsoße mit Champignon und Semmelknödel 1,2,3 | Fischstäbchen mit Nudelsalat 1.4 | Aprikosenknödel mit Vanillesoße 1,2,3 |
| | Pizza mit Gemüse und Käse 1,2 | | Champignon-Rahmsoße mit Semmelknödel 1,2,3 | Gebackenes Gemüse mit Nudelsalat 1,2,3 | |
| Nachspeise | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch | einrichtungsspezifisch |
| Woche vom 29.06.- 03.07.2026 | | | | | |

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=Pecanuss), 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.