

# Unser Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptgericht</b>	Hähnchen-Knusper- spieß " Madras" 1,3 mit Currysoße bunter Reis  gem. Salat 5,11,a,a2,g,i  Tortellini mit Tomatensugo und Kräuterschmand  gem. Salat a,c,g,i	Hähnchen-Cordon bleu mit Zitrone bayerischer Kartoffelsalat  1,4,11,a,c,g,j  Sesam Nudeln mit Teriyaki-Wokgemüse  10,a,e,f,g,i,j,k	Frühlingsrolle im knusprigen Teigmantel Currysoße Gemüsereis  Mischsalat a,c,g,i,j	Schwäbische Gemüse- Maultaschen mit Gemüsestreifen Kräutersoße  gem. Salat 5,a,c,g	Seelachsfilet "Norderney" mit Ei und Mandelbutter Dillkartoffeln  Mischsalat a,g,h  Pfannkuchen Auswahl mit Vanillesauce und Beeren  a,c,g
<b>Nachspeise</b>	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
<b>Woche vom 29.06.-03.07.2026</b>					

Die Montessorischule und der Kindergarten Hollerstauden werden durch das Klinikum Ingolstadt 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](mailto: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.