

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Ravioli mit Zucchini-Tomatenrahmsoße 1	Geflügelfrikadelle mit Soße dazu Spätzle 1,3 Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Spätzle 1,3	Pasta mit Rinderbolognese mit Parmesan 1,2 Pasta mit Gemüsebolognese mit Parmesan 1,2	Fischstäbchen mit Kartoffel und Spinat 1,4 Rührei mit Kartoffel und Spinat 3	Wintergemüse-Cremesuppe mit Putenwiener 2,b,c,i Wintergemüse-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage 2
Nachspeise	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch
Woche vom 02.02.-06.02.2026					

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. geschwärt, 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.