

# Unser Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptgericht</b>	Spaghetti "Bologneser Art" mit Hackfleischsoße (Rind) und Parmesan gem. Salat 6,11,a,c,i  Spaghetti alla genovese Hartkäse und Ruccola  a,c,g,i	hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken Basilikum- Sahnesoße  Mischsalat a,g,h	Gulaschsuppe mit Rindfleisch Semmel  11,a,i  Back Camembert Preiselbeeren und Salat  a,c,g,i,j	Putenkeule gegrillt Rosmarinsoße Petersilienkartoffel Brokkoli  3,5,7,a,l  "Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Röstzwiebeln" Beilagensalat  a,c,g,i,j	Seelachs in Knusperpanade Zitrone Kartoffelsalat mit Mayonnaise  11,a,c,g,j  Gemüse Eintopf mit Brot  a,c,g,i
<b>Nachspeise</b>	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
<b>Woche vom 06.07.-10.07.2026</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.