

Unser Speiseplan

Mi

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Hähnchenspieß leichte Rahmsoße Reis gem. Salat 11,a,f,g	Rotbarschfilet Kokos- Currysoße Wildreismischung Wokgemüse a,g,i,k	Wiener Grießsuppe	a,i	Südtiroler Spinatknödeln Tomatensugo, Parmesan Mischsalat 6,a,c,g
	Tortellini in Tomatensugo Kräuterschmand Beilagensalat a,c,g,i	Kartoffeltaschen Toscana auf Lauch-Möhrengemüse a,c,g,i	Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln, Apfelmus a,c,g		Spaghetti mit Basilikum und Pestosoße Mischsalat 11,a,h,h2,i
Nachspeise	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch

Woche vom 26.01.-30.01.2026

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

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.