Unser Speiseplan

PÄDAGOGISCHES ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Nudeln mit Putenschinken-Tomaten Soße/Parmesan Beilagensalat 8,a,c,g,i,j Nudeln mit Tomatensoße Parmesan a,c,g,i,	Knödel mit Putenrahmsoße Beilagensalat a,c,g,i,j	Hähnchenbrust auf Gemüsejulienne mit Kartoffel und Thymiansauce c,g,i,j,k Gebratene Gnocchi “Piomester Art”mit Spinatsauce / Hartkäse a,c,g,i	gefüllte Paprikaschote mit Butterreis und Tomatenragout Beilagensalat a,c,g,i,j	Kartoffelecken mit Kräuterquark Beilagensalat 9,j
Nachspeise	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
Woche vom 16.11.-20.11.2026					

Unsere Kitas in Ingolstadt werden durch die Habe Kantine GmbH 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.