

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Pasta mit Tomatensoße und Parmesan 1,2	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Spätzle Salat 1,2,3,9,10 Gemüse-Geschnetzeltes mit Spätzle Salat 2,9,10	Rind Fleischpflanzerl mit Erbsen, Karotten und Salzkartoffel 2,3 Gemüsepflanzerl mit Erbsen, Karotten und Salzkartoffel 1,2	Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree 1,2,3,4 Panierte Gemüse mit Kartoffelpüree 1,2,3,9,10	Hühner Eintopf mit Nudel und Gemüse 1 Gemüse Eintopf mit Nudel und Eierstich 1,2,3
Nachspeise	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
Woche vom 12.05.-16.05.2025					

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. 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.