Unser Speiseplan

PÄDAGOGISCHES ZENTRUM

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Hähnchen Geschnetzeltes mit Schupfnudel und Gurkensalat 1,2,3 Gemüse Geschnetzeltes mit Schupfnudel und Gurkensalat 1,2,2	Pasta mit Tomaten-Zucchiniragout und Parmesan 1,2 Pasta mit Tomaten-Zucchiniragout und Parmesan 1,2	Rinderbraten mit Soße und Salzkartoffel Falafel mit Dip und Salat 1	Seelachswürfel in Dillrahmsoße mit Reis 2,4 Ofengemüse mit Rahmsoße und Reis 2	Kartoffelsuppe mit Gemüse, Putenwiener und Semmel 2,i,1 Kartoffelsuppe mit Gemüse und Semmel 1,2
Nachspeise	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch	einrichtungs-spezifisch
Woche vom 13.10.-17.10.2025					

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.