HZG Sigmaringen

vom 05.10.- 09.10.2026 (KW 41)
(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 05.10.2026	Emmentaler Gulasch a, g, i mit Drellinudeln a, c Mischsalat Nektarine	Kartoffeltaschen g mit Karottensauce a, g, i und Reis Mischsalat Nektarine
Dienstag 06.10.2026	Gebratene Maultaschen mit Ei a, c, g, i und Bratensauce a, i Blattsalat Beerengrütze	Spinatgnocchis a, c mit Kürbis-Ingwersauce a, g, i Blattsalat Beerengrütze
Mittwoch 07.10.2026	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ a, g, i mit Curryreis Blattsalat Stracciatellacreme g	Gemüselaibchen a, c, g mit Kräutersauerrahmdip 1, c, g und Röstisticks 3 Blattsalat Stracciatellacreme g
Donnerstag 08.10.2026	Schweinshäxle mit Bratensauce a, i Kartoffelpüree 3,8, a, f, g, i, j und Erbsen-Karottengemüse Schokodonut a, c, g	Gemüsefalaffel a mit Tomatensauce a, i und Reis Mischsalat Schokodonut a, c, g
Freitag 09.10.2026		

Zusatzstoffe
1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Phenylalaninquelle; 11=koffeinhaltig; 12=mit Taurin
Fleischarten: Rind=R; Schwein=S; Geflügel=G

Allergene
a =Gluten (Weizen); b=Krebstiere; c=Ei; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g= Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfit; m=Lupine;; n=Weichtiere