

Speiseplan vom 02-05.03.2026

Montag:

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Chicken Nuggets + Semmel (A, C, I, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mini-Frühlingsrollen + Semmel (A, C, I, G, H)
- Eintopf: Griesnockerlsuppe + Semmel (A, C, G)
- Eintopf vegetarisch: Griesnockerlsuppe + Semmel (A, C, G)
- Menü 1: Putengeschnetzeltes mit Reis [G]
- Menü 2: Blumenkohl-Brokkoli-Soße mit Reis [G]
- Dessert: Kaiserschmarn mit Apfelmus G

Dienstag:

- Kleiner gemischter Salat (A, F)
- Großer Salatteller mit Schinken und Käsewürfeln + Semmel (A, C, G)
- Griechischer Salatteller vegetarisch mit Oliven, Schafskäse + Semmel (A, G)
- Eintopf: Bauerneintopf mit Hähnchen G/J/I + Semmel (A, I, G)
- Eintopf vegetarisch: Bauerneintopf mit Gemüse + Semmel (A, I, G)
- Menü 1: Fusilli tricolore mit Kürbissoße [A, G]
- Menü 2: Fusilli tricolore mit Erbsensoße [A, G]
- Dessert: Stracciatella Crem G

Mittwoch:

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Putenbrust streifen + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Ei + Semmel (A, C, I)
- Eintopf: Griesnockerlsuppe G/I + Baguette (A, C, G)
- Eintopf vegetarisch: Griesnockerlsuppe G/I + Baguette A, C, G)
- Menü 1: Geflügelbratwurst mit selbstgemachtem Kartoffelpüree [G 4]
- Menü 2: Vegane Bratwurst mit selbstgemachtem Kartoffelpüree [F 4 G]
- Dessert: Vanillejoghurt G

Donnerstag :

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Hackfleischbällchen (Geflügel) + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mozzarella, Tomate + Semmel (A, G)
- Eintopf: Bauerneintopf mit Hähnchen G/J/I + Semmel (A, I, G)
- Eintopf vegetarisch: Bauerneintopf mit Gemüse + Semmel (A, I, G)
- Menü 1: Spätzlepfanne mit Gemüse [A, C]
- Menü 2: Gnocchi-Auflauf mit Tomaten & Mozzarella überbacken [A, G]
- Dessert: Pudding (G)

Allergene und Zusatzstoffe – Übersicht

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

· A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.) · C: Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse

· D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · F: Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse I: Sellerie, J: Senf

· G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) L: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

1: Mit Farbstoff 2: Mit Konservierungsstoff 4: Mit Geschmacksverstärker

Best-cooking / Starnbergerstrasse 30 / 82069 Hochenschäftlarn / Mail: bestellung@best-cooking.de

Speiseplan vom 09.-12.03.2026

Montag:

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Chicken Nuggets + Semmel (A, C, I, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mini-Frühlingsrollen + Semmel (A, C, I, G, H)
- Eintopf: Kartoffeleintopf mit Wiener G/J/I Semmel A.
- Eintopf vegetarisch: Kartoffeleintopf mit Hirse-Linsen-Bällchen + Semmel A/I/C
- Menü 1: Käsespätzle mit Rostzwiebel G
- Menü 2: Asia-Curry mit Reis G/I
- Dessert: Schokomous G,1

Dienstag:

- Kleiner gemischter Salat (A, F)
- Großer Salatteller mit Schinken und Käsewürfeln + Semmel (A, C, G)
- Griechischer Salatteller vegetarisch mit Oliven, Schafskäse + Semmel (A, G)
- Eintopf: Mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch (Rind) + Semmel I,A,G
- Eintopf veg.: Mexikanischer Bohneneintopf mit Mais + Semmel A/I,G
- Menü 1: Selbstgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Wedge (A, C, F,4)
- Menü 2: Gemüsefrikadellen mit Kartoffel-Wedge [A, C, 4]
- Dessert: Stracciatella crem G,1

Mittwoch:

- Kleiner gemischter Salat (G, I)
- Großer Salatteller mit Putenbrust streifen + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Ei + Semmel (A, C, I)
- Eintopf: Kartoffeleintopf mit Wiener G/J/I + Semmel A
- Eintopf veg.: Kartoffeleintopf mit Hirse-Linsen-Bällchen + Semmel A/I/C
- Menü 1: Vollkornfusilli mit Arrabiata-Soße [A,F,C]
- Menü 2: Vollkornfusilli mit Spinatsauce [A, G,F,C]
- Dessert: Pudding (1,G)

Donnerstag:

- Kleiner gemischter Salat (G, I)
- Großer Salatteller mit Hackfleischbällchen, Geflügel + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mozzarella, Tomate + Semmel (A, G)
- Eintopf Mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch (Rind) + Semmel I,A
- Eintopf vegetarisch: Mexikanischer Bohneneintopf mit Mais + Semmel A/I
- Menü 1: Reiberdatschi mit Apfelmus [C,A]
- Menü 2: Reispfanne mit Gemüse
- Dessert: Fruchtjoghurt G

A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.) · C: Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
· D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · F: Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse I: Sellerie, J: Senf

· G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) L: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

· 1: Mit Farbstoff 2: Mit Konservierungsstoff 4: Mit Geschmacksverstärker

Speiseplan vom 16.-19.03.2026

Montag:

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Chicken Nuggets + Semmel (A, C, I, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mini-Frühlingsrollen + Semmel (A, C, I, G, H)
- Eintopf: Maultaschensuppe + Semmel (A, C, G)
- Eintopf vegetarisch: Maultaschensuppe + Semmel (A, C, G)
- Menü 1: Pasta mit Gorgonzola-Soße [A, G]
- Menü 2: Pasta mit bunter Gemüsesoße [A]
- Dessert: Schokomous G

Dienstag:

- Kleiner gemischter Salat (A, F)
- Großer Salatteller mit Schinken und Käsewürfeln + Semmel (A, C, G)
- Griechischer Salatteller vegetarisch mit Oliven, Schafskäse + Semmel (A, G)
- Eintopf: Tomatencremesuppe mit Geflügelbällchen + Semmel (A, I, G)
- Eintopf veg.: Tomatencremesuppe mit Reisanlage+ Semmel (A, I, G)
- Menü 1: Hamburger zum Selber belegen [I, C, J, K]
- Menü 2: Veggie-Hamburger zum Selber belegen [A, C, J, K]
- Dessert: Grießbrei G

Mittwoch:

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Putenbrust streifen + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Ei + Semmel (A, C, I)
- Eintopf: Maultaschensuppe + Baguette (A, C,)
- Eintopf vegetarisch: Maultaschensuppe vegetarisch Semmel (A, C, G)
- Menü 1: Milchreis mit Zimt & Zucker [G]
- Menü 2: Spinatknödel mit Bergkäse & Butter [A, C, G]
- Dessert: Beerenjoghurt G

Donnerstag :

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Hackfleischbällchen (Geflügel) + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mozzarella, Tomate + Semmel (A, G)
- Eintopf: Tomatencremesuppe mit Geflügelbällchen + Semmel (A, I, G, I)
- Eintopf vegetarisch: Tomatencremesuppe mit Reisanlage+ Semmel
- Menü 1: Züricher Geschnetzeltes mit Reis [G]
- Menü 2: Sojageschnetzeltes mit Reis [F, G]
- Dessert: Kaiserschmarrn mit Apfelmus (C, A, G)

Allergene und Zusatzstoffe – Übersicht
Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.) · C: Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · F: Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse I: Sellerie , J: Senf
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) L: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1: Mit Farbstoff 2: Mit Konservierungsstoff 4: Mit Geschmacksverstärker

Speiseplan vom 23.-27.03.2026

Montag:

- Kleiner gemischter Salat (A, I)
- Großer Salatteller mit Chicken Nuggets + Semmel (A, C, I, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mini-Frühlingsrollen + Semmel (A, C, I, G, H)
- Eintopf: Kartoffeleintopf mit Wiener G/J/I Semmel A.
- Eintopf vegetarisch: Kartoffeleintopf mit Hirse-Linsen-Bällchen + Semmel A/I/C
- Menü 1: Champignon-Gemüserahmsauce mit Reis [G]
- Menü 2: Ratatouille-Gemüse mit Reis
- Dessert: Mini Dampfnudel mit Vanillesoße G,A,C

Dienstag:

- Kleiner gemischter Salat (A, F)
- Großer Salatteller mit Schinken und Käsewürfeln + Semmel (A, C, G)
- Griechischer Salatteller vegetarisch mit Oliven, Schafskäse + Semmel (A, G)
- Eintopf: Mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch (Rind) + Semmel I,A,G
- Eintopf veg.: Mexikanischer Bohneneintopf mit Mais + Semmel A/I,G
- Menü 1: Spaghetti Bolognese [A, I]
- Menü 2: Spaghetti mit Tofusauce [A, F]
- Dessert: Stracciatella crem G,1

Mittwoch:

- Kleiner gemischter Salat (G, I)
- Großer Salatteller mit Putenbrust streifen + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Ei + Semmel (A, C, I)
- Eintopf: Kartoffeleintopf mit Wiener G/J/I + Semmel A
- Eintopf veg.: Kartoffeleintopf mit Hirse-Linsen-Bällchen + Semmel A/I/C
- Menü 1: Putenschnitzel Natur mit Karotten-Erbsen Gemüse & Bratensauce [I,F,J 4]
- Menü 2: Zucchini-Schnitzel mit Kartoffelpüree [A, C, G]
- Dessert: Vanillequark [G]

Donnerstag:

- Kleiner gemischter Salat (G, I)
- Großer Salatteller mit Hackfleischbällchen, Geflügel + Semmel (A, C, G)
- Großer Salatteller vegetarisch mit Mozzarella, Tomate + Semmel (A, G)
- Eintopf Mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch (Rind) + Semmel I,A
- Eintopf vegetarisch: Mexikanischer Bohneneintopf mit Mais + Semmel A/I
- Menü 1: Pizza Salami [A, G,2]
- Menü 2: Pizza Margherita [A, C,G,2]
- Dessert: Fruchtjoghurt G

A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.) · C: Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse

· D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse · F: Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse I: Sellerie , J: Senf

· G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) L: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

· 1: Mit Farbstoff 2: Mit Konservierungsstoff 4: Mit Geschmacksverstärker