

Speiseplan

+++ **BILDUNGS**
akademie
Kantine

Bildungsakademie Singen
Lange Straße 20
78224 Singen

Unsere Wochenkarte vom 12.10. bis 16.10.2026 . 11.30 - 13.00 Uhr

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta mit Bolognese (gemischtes Hackfleisch) dazu geriebener Parmesan (a, a1, g)	Putenschnitzel natur oder paniert mit Kartoffelkroketten und Pilzrahmsauce (a, a1, c, g, 1)	Geräucherte Bauernbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelstampf, grünen Bohnen und Bratensauce (g, 1, 2, 9, 12)	Schaschlik Spieß von der Pute mit Zwiebeln und buntem Paprika dazu Reis und Paprikasauce (a, a1, g, i)	Paniertes Schollenfilet mit Kartoffelsalat dazu hausgemachte Remoulade (a, a1, c, d, g)
Petersilienkartoffeln mit Sour Creme dazu grüner Salat vegetarisch (g)	Gnocchi Pfanne mit Hokkaido Kürbis, Broccoli und Karotten dazu Tomatensauce vegetarisch (a, a1, g, i, 1)	Asia Pfanne mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Karotten (leicht scharf) dazu Reis vegetarisch (i, 1, 2, 12)	Bunter Salatteller mit paniertem Fetakäse dazu Ciabatta Brot vegetarisch (a, a1, c, g, i, 1, 2)	Mexikanische Gemüsepfanne mit Bohnen, Paprika und Mais dazu Kartoffelspalten und Dip vegetarisch (a, a1, g, i)
	Bienenstich im Glas (a, a1, g, 2)		Quarkspeise mit Mango Maracuja (g)	Überraschung :-)
Wir wünschen einen guten Appetit!				

Allergene: a=Gluten, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, b=Krebstiere c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Pekannuss, h5=Pistazie, h6=Macadamianuss, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Lupine, m=Schwefeldioxid und Sulfat, o=Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Nitritpökelsalz