

Speiseplan

+++ **BILDUNGS**
akademie
Kantine

Bildungsakademie Singen
Lange Straße 20
78224 Singen

Unsere Wochenkarte vom 2.2. bis 6.2.2026 . 11.30 - 13.00 Uhr

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Gnocchi Pfanne mit Spinat und Gorgonzola dazu ein Bohnensalat</p> <p>(a, a1, c, g, j)</p>	<p>Schupfnudel Pfanne mit Sauerkraut dazu Kräuter-Dip</p> <p>(g, i, j)</p>	<p>Farfalle mit Linsenbolognese (Karotte, Lauch, Sellerie) dazu Parmesankäse</p> <p>(a, a1, c)</p>	<p>Gemüse Lasagne mit Karotten, Zucchini und Champignons dazu grüner Salat</p> <p>(a, a1, c, g, i)</p>	<p>Gemüseschnitzel mit Süßkartoffelstampf, Blumenkohl Gemüse und Kräutersauce</p> <p>(c, g, i, j)</p>
<p>Geflügel Lasagne mit Karotten und Käse überbacken</p> <p>(a, a1, c, g, j)</p>	<p>Schweinefilet mit grünen Bohnen dazu Kartoffelgratin und Bratensauce</p> <p>(a, a1, c, g, j)</p>	<p>Currywurst weiß oder rot (Schwein) mit hausgemachter Sauce dazu Pommes-frites</p>	<p>Hausgemachte Frikadelle (Rind) mit Mischgemüse dazu Butterspätzle und Rahmsauce</p> <p>(a, a1, c, g, j)</p>	<p>Backfisch mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu Bandnudeln und Tomatensauce</p> <p>(a, a1, c, d, 1)</p>
<p>Schokoladenpudding</p> <p>(g)</p>		<p>Obstsalat</p>		<p>Überraschungsdessert</p>
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