



Speiseplan



KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04.07.2022	05.07.2022	06.07.2022	07.07.2022	08.07.2022
Menü 1 klassisch	Hot Dog von der Pute mit Röstzwiebeln ,Cole Slaw und Pommes Frites(1a,7)	Bifteki vom Rind mit Tomatenreis und Tzatziki(1a,3,7)	Gegrillte Hähnchensteaks mit Tomatensalsa und Nudelsalat(1a,7)	Backfisch mit Kräuterremoulade und Kartoffelstampf(1a,3,4,7)	Tortellini in Hackfleisch-Käsesoße mit Petersilienpesto(1a,3,7,8a)
Menü 2 vegetarisch	Gnocchi mit Kürbis-Mascarponesoße und frischem Basilikum(1a,3,7)	Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse ,Omelette und Sojasprossen(1a,3,6)	Schafskäse im Backteig mit Aprikosenchutney und Rosmarinkartoffeln (1a,3,7,M)	Süßkartoffelschnitte mit Curryschmand und mariniertem Ruccola(1a,3,7)	Kokos-Gemüsecurry mit Basmatireis und Koriandergrün(vegan)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

Menüs 1 + 2 immer mit kleinem Salatteller oder einem Dessert zur Wahl

alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---