



Speiseplan



KW21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	22.05.2023	23.05.2023	24.05.2023	25.05.2023	26.05.2023
Menü 1 klassisch	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße und Knöpfle(1a,3,7)	Hackbällchen (Rind) in Mascarpone-Rosmarinsoße und Pasta(1a,7)	Seelachs in Cornflakes gebraten, mit cremigem Kartoffel-Maissalat und Zitronendip(1a,3,4)	Putenragoût "Gyrosart" mit Tzatziki und Gemüsereis(7,9)	Currywurst (Geflügel) mit fruchtiger Currysoße und Ofenkartöffelchen(M)
Menü 2 vegetarisch	Süßkartoffel-Bohnenchili mit Avocadodip und Nacchos(7,9)	Pasta mit Mascarponesoße, Strauchtomätchen und Parmesankäse(1a,7)	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Sahnesoße(1a,3,7)	Feta-Linsen-Bratling mit Tomatenbulgur und Kräuterjoghurt(1a,3,7)	Grießbrei mit Apfelkompott und Zimt-Zucker(1a,7,M)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) 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) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse

Zusatzstoffe:

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 -