



Speiseplan



KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29.05.2023	30.05.2023	31.05.2023	01.06.2023	02.06.2023
Menü 1 klassisch		Geschnetzeltes vom Huhn in Thymianjus mit Kräuterreis(7)	Omas Haschee mit Butternudeln(7)	Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße(1a,3,4,7)	Hähnchensteak mit Frischkäsesoße und Bratkartoffeln(7)
Menü 2 vegetarisch		Gnocchi mit Tomaten-Mascarponesoße(1a,7)	Frühlingsrolle mit Curryreis und Limette-Kokossoße(1a,3)	Süße Quark_Lasagne mit Kirschgrütze(1a,3,7,M)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Bratkartoffeln(1a,3,8)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

Zusatzstoffe:

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	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 -
---	--	---	---