



# Speiseplan



KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	06.05.2024	07.05.2024	08.05.2024	09.05.2024	10.05.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Meatballs (Rind) mit Kartoffelpüree und Buttermöhrrchen (1a,3,4,7)	Hähnchenschnitzel mit Paprikasahnesoße und Reis(1a,3,7)	Hackfleisch-Käsesoße mit Fusilli (Rind,1a,7,9)	Feiertag	Spaghetti "Carbonara" mit Käsesahnesoße, Putenschinken und Erbsen(1a,7,F)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Cremige Polenta mit mediterranem Gemüseragoût "Ratatouille" (7)	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark(7)	Blumenkohl-Käse-Medallion dazu Kräuterrahm und Reis(1a,3,7,9)	Feiertag	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Schnittlauchdip(1a,3,7)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	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 -
---	--	---	---