



Speiseplan



KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.05.2024	14.05.2024	15.05.2024	16.05.2024	17.05.2024
Menü 1 klassisch	Pasta Bolognese mit Grana Padano(1a,7,9)	Cordon bleu (Pute) mit Kartoffelgratin und Rahmsoße(1a,3,7,9,F)	Chickencurry mit Wokgemüse, Kokosmilch und Basmatireis (9,11)	Saftgulasch vom Odenwälder Rind mit Knöpfle(1a,3,7,9)	Gebackener Seehecht mit Remoulade und Salzkartoffeln(1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Feta-Quinoa-Paddy mit Tomatenbulgur und Kichererbsen-Sesam-Dip(1a,3,11)	Spinat-Champignonlasagne mit jungem Gauda überbacken(1a,3,7)	Germknödel mit Vanillesoße und Zwetschgenröster (1a,7,M)	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Hüttenkäsedip(1a,3,7)	Spinat-Hafer-Bratling mit Sweet Chilimayo und Süßkartoffelstampf (1a,1f,3,7)
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 -
---	--	---	---