



Speiseplan



KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20.05.2024	21.05.2024	22.05.2024	23.05.2024	24.05.2024
Menü 1 klassisch	Feiertag	Schnitzel "Jäger Art" vom Huhn mit Pfannenkartoffeln(1a,3,7)	Griechisches Putenragoût mit Tzatziki und Reis(7,9)	Rotbarsch mit grüner Soße und Kartoffeln(1a,3,4,7)	Chili con Carne vom Rind, Süßkartoffelstampf und Sour Cream(7)
Menü 2 vegetarisch	Feiertag	"Mango-Linsen-Dal" Curry mit Kokos, Linsen, Gemüse und Mango, Basmatireis	Serviettenknödel Steinchampignons in Kräuterrahm(1a,3,7)	Allgäuer Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln verfeinert(1a,3,7)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus(1a,3,I,M)
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 -
---	--	---	---