



Speiseplan



KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27.05.2024	28.05.2024	29.05.2024	30.05.2024	31.05.2024
Menü 1 klassisch	Geflügelfrikadelle mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree(1a,3,7)	Asiatische Hähnchen-Reispfanne mit Sweet Chilisoße	Currywurst (Geflügel) mit fruchtiger Currysoße und Ofenkartoffeln(F,M)	Feiertag	Brückentag
Menü 2 vegetarisch	Mie Nudelpfanne mit gebratenem Ei, Sojasprossen und Gemüse(1a,3,6,11)	Kichererbsenbratlinge, Tabouleh und Minzjoghurt(1a,3,7)	Spanischer Nudelaufauf, Manchegokäse überbacken, Rucolapesto(1a,3,7)	Feiertag	Brückentag
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 -