



# Speiseplan



KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03.06.2024	04.06.2024	05.06.2024	06.06.2024	07.06.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Putenragoût in Rahm mit Butterspätzle(1a,3,7,9)	Cevapcici vom Rind mit Tzatziki und Reis(3,7,10)	Hähnchensteak mit Paprika-Frischkäsesoße und Schwenkkartoffeln(7)	Seelachs in Cornflakes gebraten, mit Reis und Limetten-Chilidip(1a,3,4,7)	Ungarisches Rindergulasch, Kartoffelknödel (1a,3,9)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Risoleekartöffelchen mit Kräuterquark und Grillgemüse(7)	gebackene Apfelringe mit Vanillesoße(1a,3,7)	Lasagne mit Mittelmmeergemüse und Mozzarella überbacken (1a,7,9)	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Edamame und Blumenkohl, Sesamreis (6,11)	Gemüsefrikadelle, Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln (1a,3,9)
<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 -
---	--	---	---