



Speiseplan



KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	10.06.2024	11.06.2024	12.06.2024	13.06.2024	14.06.2024
Menü 1 klassisch	Schnitzel (Geflügel) mit Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße(1a,7)	Geflügelbällchen mit Tomaten-Ricottasoße und Pasta(1a,3,7)	Orientteller mit mariniertem Hähnchenfleisch, Reis und Knobidip(7)	Seelachsfilet, Zitronenbechamel, Butterkartoffeln(1a,3,4,7)	Rindfleischstreifen, Bambus und Gemüse in pikanter Sojasoße, Duftreis(6,8d,9,11)
Menü 2 vegetarisch	Fussilli mit mediterraner Gemüse-Bolognese und Parmesan(1a,7,9)	Crêpes mit Vanille-Nutellasoße(1a,3,7,8b)	Möhren-Kartoffelcremesuppe mit Steinofenbrötchen (1a,7)	Kichererbsen-Masala in Tomaten-Kokossoße, Couscous(1a,9)	Vegetarische Maultaschen in Frischkäsesoße(1a,3,7,9)
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 -
---	--	---	---