



Speiseplan



| KW 25 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------|---|---|--|--|--|
| | 17.06.2024 | 18.06.2024 | 19.06.2024 | 20.06.2024 | 21.06.2024 |
| Menü 1 klassisch | Marinierte Hähnchenbrust mit Couscous und Kräuterdip(1a,7,9) | Frikadelle (Rind) mit Rahmsoße und Spätzle (1a,3,7) | Seelachs, paniert mit Honigmayo und Salzkartoffeln(1a,3,4) | Geschnetzeltes vom Huhn à la Provence mit Butternudeln(1a,7) | Geflügelwiener mit Nudelsalat und Ketchup(1a,F,G,I) |
| Menü 2 vegetarisch | Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebenem Käse(1a,3,7) | Schupfnudeln mit Apfelmus(1a,3,I) | Chili sin Carne (vegetarisch), dazu Reis (9) | Kartoffel-Paprika-Gulasch, Roggenbrötchen (1b,9) | "Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,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 - |
|---|--|---|---|