



Speiseplan



KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24.06.2024	25.06.2024	26.06.2024	27.06.2024	28.06.2024
Menü 1 klassisch	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Pesto-Sahnesoße (1a,3,7)	Fleischkäse (Pute) mit Röstzwiebelsoße und Kartoffelpüree(1a,3,7)	Schnitzel "Milano" mit Tomaten-Sahnesoße, Erbsen und Pasta(1a,3,7)	Hähnchenbrust in Curry-Limettensoße und Basmatireis (M)	Omas Haschee (Rind) Butternudeln, Grana Padanokäse (1a,7,9)
Menü 2 vegetarisch	Vegetarische Moussaka mit Aubergine, Kartoffeln und Schafskäse(1a,3,7)	Thai Red Curry mit Wokgemüse und Bambus in Kokosmilch, dazu Duftreis	Süßkartoffel-Bohnen-Chili mit Nachos und Avocadojoghurt(7)	Milchreis mit Pfirsichkompott, Zimt & Zucker (7,M)	Spinatknödel mit Gorgonzola-Champignonsoße (1a,3,7)
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 -
---	--	---	---