



# Speiseplan



KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01.07.2024	02.07.2024	03.07.2024	04.07.2024	05.07.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Ragout von der Pute in Champignonrahm mit Spätzle(1a,3,7)	Backfisch mit Wasabimayo und Salzkartoffeln (1a,3,4,7)	Lasagne Bolognese(1a,7)	Rindfleischstreifen in Erdnuss-Currysoße mit Duftreis(5)	Würstchen-Gulasch mit Butternudeln(1a,7,F)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Rührei mit Rahmspinat und Bratkartoffeln(3,7)	Gemüsemautaschen in Frischkäsesoße(1a,3,7,9)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Curryschmand und Kartoffelstampf(1a,3,7,8)	Pancakes mit Kirschen und Vanillesoße(7,M)	Gebackene Falafelbällchen mit Gewürzcouscous und Joghurt dip(1a,7,9)
<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 -
---	--	---	---