



Speiseplan



KW17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21.04.2025	22.04.2025	23.04.2025	24.04.2025	25.04.2025
Menü 1 klassisch	Feiertag	Mexikanische Hühnchenpfanne mit Pilawreis (9)	Geflügel-Cevapcici mit Tzatziki und griechischen Nudeln(1a,3,7)	Cornflakes Chicken, Curryketchup und Ofenkartoffeln (1a,3,G,I)	Gebratene Hähnchenbrust mit Cheddar-Jalapeniosoße und Rösti (1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch		Gemüsecremesuppe mit Roggenbrötchen (7,1a,1b,1e)	Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomatensoße, Reibekäse (1a,3,9)	Milchreis mit Erdbeerkompott (7,M)	Gemüsefrikadelle mit Stampfkartoffeln und Petersilien-Bechameloße (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 -
---	--	---	---