



Speiseplan



KW19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	05.05.2025	06.05.2025	07.05.2025	08.05.2025	09.05.2025
Menü 1 klassisch	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Spätzle und Möhrchen (1a,3,7)	gebackenes Fischfilet mit Zitronendip und Butterkartoffeln (1a,3,4,7)	Lasagne Bolognese (Rind) mit Gauda überbacken (1a,7,9)	Chicken Nuggets mit Ketchup und Pommes frites (1a,3,G,N)	Hähnchenstreifen in cremiger Soße mit Erbsen und Pilzen, Reis (7)
Menü 2 vegetarisch	Gefüllte Paprika mit Gemüse, Dinkel und Mozzarella überbacken, Tomatensoße, Reis (1c,7,9)	Mit zweierlei Käse überbackene Serviettenknödel, Rahmsoße (1a,1b,1f,3,7)	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (3,7)	Grießbrei mit Zimt & Zucker (1a,7)	Gebackene Falafelbällchen mit Gemüse-Couscous und Joghurtdip (1a,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 -
---	--	---	---