

Speiseplan



KW20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KVV2U	12.05.2025	13.05.2025	14.05.2025	15.05.2025	16.05.2025
Menü 1 klassisch	Chili con Carne vom Rind mit Sour Cream und Reis (7,9)	Geflügelbällchen, Champignonrahm und Spiralnudeln (1a,3,7)	Seelachs, paniert Salzkartoffeln und Remouladensoße (1a,3,4,7)	Cordon bleu (Pute) mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse (1a,3,7,10,F)	Ungarischer Hähnchentopf mit Spätzle (1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (7)	Mediterraner Gemüsepaddy mit Feta-Limonensoße und Reis (1a,7,9)	Germknödel mit Zwetschgenröster und Vanillesoße (1a,7)	Sellerieschnitzel Kartoffelpüree und Frühlings-Dip (1a,3,7,9)	Cremesuppe mit Kartoffeln und Gartengemüse, Roggenbrötchen (1a,1b,1e,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht Täglich frischer Beilagensalat				
Salat					

^{*} Änderungen vorbehalten*

Allergene: Zusatzstoffe:

	1 Glutenhaltiges Getreide:	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse,	8 Schalenfrüchte:	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt,	
	a) Weizen b) Roggen c) Dinkel	4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse,	a) Mandeln, b) Haselnüsse	D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat,	
	d) Gerste e) Hafer	6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse,	c) Walnüsse d) Cashewnüsse	G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel,	
	f) Tritcale	9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und-erzeugnisse,	e) Pecannüsse f) Paranüsse	J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert,	
		11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite	g) Pistazien h) Macadamianüsse	M Fruchtsaft / Fruchtnektar	
L		13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	und Nusserzeugnisse	- Änderungen vorbehalten -	