



# Speiseplan



KW21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.05.2025	20.05.2025	21.05.2025	22.05.2025	23.05.2025
<b>Menü 1 klassisch</b>	Köttbullar (Rinderhackbällchen), Preiselbeerrahmsoße und Knöpfe (1a,3,7,9)	Thai-Chickencurry mit Limette, Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis (11)	Pasta Bolognese (Rind) mit italienischem Reibekäse (1a,7,9)	Schollenfilet (paniert) mit Remoulade und Kartoffeln (1a,3,4,7)	Grieschiches Hähnchenragoût mit Tzatziki und Reis (7,9)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräuterrahm (1a,1b,3,7)	gebratene Gnocchi mit Ratatouille und Feta-Topping (1a,3,7)	Gemüseschnitzel mit Kresse-Frischkäsedip und Bratkartoffeln (1a,1f,3,7,9)	Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Auberginen, Gewürzbulgur (1a,9)	Pfannkuchen mit Apfelmus (1a,3,7)
<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 -
---	--	---	---