



Speiseplan



KW23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02.06.2025	03.06.2025	04.06.2025	05.06.2025	06.06.2025
Menü 1 klassisch	Hähnchenschnitzel nach Züricher Art, Champignonrahm, Spätzle (1a,3,7)	Käse-Hackfleischsoße, Höhrnchennudel (Rind,1a,7,9)	Geflügelbratwurst, Pfannenkartoffeln und Fingermöhrchen (F,7)	Steak von der Hähnchenbrust, Schnittlauch-Sahnesoße, Reis (1a,3,7)	Würstchengulasch mit Butternudeln (Rind, Geflügel, 1a,7,F)
Menü 2 vegetarisch	Planted Chili mit Sojageschnetzeltem, Baked Beans, Mais und Gemüse, Reis	gebratene Schupfnudeln mit Apfelkompott (1a,7,I,M)	Gemüsefrikadelle, Peporanata, Fetatopping, Pfannenkartoffeln (3,6,7)	Möhren-Kokossuppe, Baguette (1a)	Gnocchi mit mediterraner Gemüse-Bolognese, Gran Biraghikäse (1a,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 -
---	--	---	---