



Speiseplan



KW24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.06.2025	10.06.2025	11.06.2025	12.06.2025	13.06.2025
Menü 1 klassisch	Feiertag	Hähnchengeschnetzeltes in Mascarpone-Tomatensoße, Butternudeln (1a,3,7)	Seelachs, Dill-Schmand und Salzkartoffeln (1a,3,4,7)	Cevapcici vom Rind, Langkornreis und Ajvar-Joghurtdip(1a,3,7)	Currywurst (Geflügel) mit hausgemachter Currysoße und Potato Wedges (F,G,M,N)
Menü 2 vegetarisch	Feiertag	Rahmsuppe von Kartoffeln und Blumenkohl, Steinofenbrötchen (1a,7)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch abgeschmeckt (1a,3,7)	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Apfelkompott (1a,3,7,M,Zimt)	Mediterrane Gemüsemaultaschen in Kräuter-Sahnesoße (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 -
---	--	---	---