



Speiseplan



KW25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.06.2025	17.06.2025	18.06.2025	19.06.2025	20.06.2025
Menü 1 klassisch	Frikadelle vom Rind, Kartoffelpüree, Karotten-Kohlrabigemüse (1a,3,7)	Marinierte Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnuss-Soße und Basamatireis (5,6,7,11)	Rinder-Haschee mit Nudeln und Reibekäse (7,9)	Feiertag	Brückentag
Menü 2 vegetarisch	"Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,7)	Gemüse-Köttbullar mit Frischkäse-Kräutersoße und Basmatireis (3,7)	Pancakes mit Vanillesoße und Heidelbeerkompott (1a,3,7)	Feiertag	Brückentag
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 -
---	--	---	---