



Speiseplan



KW26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23.06.2025	24.06.2025	25.06.2025	26.06.2025	27.06.2025
Menü 1 klassisch	Meatballs (Geflügel) in Basilikum-Bechamel und italienische Pasta (1a,3,7)	Chicken Garam Masala in pikanter Tomaten-Johurtsauce, Basmatireis (7)	Schnitzel (Geflügel), Kroketten und Cremegemüse (1a,3,7)	Backfisch, Remouladensoße und Kartoffeln (1a,3,4,7)	Wiener Würstchen (Geflügel), Nudelsalat und Ketchup (1a,F,N)
Menü 2 vegetarisch	Grebratene Gnocchi, Champignonsahnesauce (1a,3,7)	Pfirsich-Quark-Grieß-Auflauf mit Vanillesauce (1a,3,7)	Blumenkohl-Käsemedaillon, Bratkartoffel und Cremegemüse (1a,3,7)	Vegetarische Frühlingsrolle, Curryreis und Sweet Chilisoße (1a,9,I,N)	Mediterrane Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken (1a,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

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 koffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---

Zusatzstoffe: