Speiseplan

KW27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30.06.2025	01.07.2025	02.07.2025	03.07.2025	04.07.2025
Menü 1 klassisch	Pasta Bolognese (Rind) italienischer Käse (1a,7,9)	Cornflakes Chicken, Curryketchup und Steakhouse fries (1a,3,G,I)	Geflügel-Cevapcici mit Tzatziki und griechischen Nudeln(1a,3,7)	Mexikanische Hühnchenpfanne mit Pilawreis (9)	Wir bedanken uns bei allen für das Schuljahr…
Menü 2 vegetarisch	Gemüsefrikadelle mit Süßkartoffelstampf und Kurkuma-Chili- Dip (1a,3,7,9)	Milchreis mit Erdbeerkompott (7,M)	Ricotta-Spinat-Tortellini, Tomatensahnesoße (1a,3,7)	Sommerliches Gemüsecurry mit Limette, Kokos und Mango, Pilawreis	...und wünschen schöne Sommerferien!!!
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) Tritcale	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 -

Zusatzstoffe: