



Speiseplan



KW34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18.08.2025	19.08.2025	20.08.2025	21.08.2025	22.08.2025
Menü 1 klassisch	Hähnchengeschnetzeltes in Mascarpone-Tomatensoße, Butternudeln (1a,3,7)	Seelachs, Dill-Schmand und Kartoffel-Stampf (1a,3,4,7)	Käse-Hackfleischsoße, Höhrnchennudel (Rind,1a,7,9)	Currywurst (Geflügel) mit hausgemachter Currysoße und Potato Wedges (F,G,M,N)	Cevapcici vom Rind, Langkornreis und Ajvar-Joghurdip(1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch	Rahmsuppe von Kartoffeln und Blumenkohl, Steinofenbrötchen (1a,7)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch abgeschmeckt (1a,3,7)	Chili sin Carne (Vegan) dazu Reis (6,9)	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Kürbis-Sahnesoße (1a,3,7,9)	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Apfelkompott (1a,3,7,M,Zimt)
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 -
---	--	---	---