



# Speiseplan



KW22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	25.05.2026	26.05.2026	27.05.2026	28.05.2026	29.05.2026
<b>Menü 1 klassisch</b>	Feiertag	Hähnchenbrust, dazu Möhren-Kartoffelstampf, Rahmerbsen (1a,3,7,l)	"Jägerragôut" mit Pilzen und Rinderhack, Spätzle (1a,7,9)	Karibik-Geschnetzeltes in Mango-Curry-Rahmsoße, Reis (Huhn,7)	Bunter, cremiger Nudelsalat mit Geflügelwiener, Ketchup (F,N,3,7)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>		Grießbrei mit Zimt und Zucker (1a,7)	Frühlingsrolle mit Wokgemüsefüllung, Limetten-Kokossoße und Reis (1a,9,11)	Marokkanisches Blumenkohl-Süßkartoffel-Tajine, Tabouleh (1a,9)	Gemüsefrikadelle, cremiges Kartoffelgemüse (3,6,7,9)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	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
---	--

### Zusatzstoffe:

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 -
--	---