



Speiseplan



KW24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	08.06.2026	09.06.2026	10.06.2026	11.06.2026	12.06.2026
Menü 1 klassisch	Seelachs, paniert, Honig-Dill-Mayo und Kartoffeln (1a,3,4,7)	Meatballs (Geflügel) in Basilikum-Bechamel und italienische Pasta (1a,3,7)	Linsen-Curry mit Hühnchen, mit Ingwer, Limette und Basmatireis (9,11)	"Cheddar-Beef" Käse-Hackfleischsoße, Höhrnchennudeln (Rind,1a,7,9)	Hähnchengeschnetzeltes in Kräuter-Frischkäsesoße, Reis (7)
Menü 2 vegetarisch	"Butter Chickpeas" Kichererbsen, Gemüse in Kokos-Tomatensoße, Duftreis (vegan,9)	Germknödel mit Kirschfüllung, Vanillesoße, Zimt & Zucker (1a,7)	Drillinge und Gartengemüse aus dem Ofen und Schnittlauchquark (7)	Börekrolle mit Käse-Fetafüllung, Tomaten-Bulgur, Harissa-Joghurt (1a,7,9)	Gemüseschnitzel mit Kräuter-Frischkäsesoße, Reis (1a,3,7)
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 -
---	--	---	---