



Speiseplan



KW25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15.06.2026	16.06.2026	17.06.2026	18.06.2026	19.06.2026
Menü 1 klassisch	Köttbullar (Geflügelhackbällchen), Preiselbeerrahmsoße und Nudeln (1a,3,7,9)	Hähnchenstreifen in Rahmsoße, Spätzle (7)	Steak von der Hähnchenbrust, mit fruchtiger Currysoße und Reis (7)	panierter Kabeljau mit grüner Soße und Kartoffeln (1a,3,4,7)	Chicken Garam Masala in pikanter Tomaten-Johurtsoße, Basmatireis (7,9)
Menü 2 vegetarisch	Gemüse-Köttbullar mit Kräuterschmand und Kartoffeln (1a,3,7)	Kokos-Curry mit Mango, Süßkartoffeln und Zitronengras, Duftreis	Gnocchi mit Zucchini-Tomatenragoût (3,7)	Süßer Reis-Auflauf mit Pfirsichkompott	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Ricotta-Karottensoße (1a,3,7,9)
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 -
---	--	---	---