



Speiseplan

KW 19: 05.05.- 11.05.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Schwäbische Linsen Spätzle Saitenwürstle <small>A, C, G, I, 5, 9, 2</small>		Linsen mit Spätzle vegane Wurst VEGAN <small>I, A</small>		Obst nach Saison
Di	Hähnchenschenkel mit Ofengemüse, Reis und Sauce <small>A, I, J</small>		Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei <small>C, G, I</small>		Obst nach Saison Schokocreme G
Mi	Gulaschsuppe mit Brötchen <small>A, G, I, J</small>		Veganes Pilzragout mit gebratenem Polenta <small>A, I</small>		Obst nach Saison
Do	Paniertes Schweine/Puten- Schnitzel mit Pommes Frites <small>A, C, I, J</small>		Gebackener Camembert mit Grill-Gemüse und Pommes <small>A, C, G</small>	Grill-Gemüse und Pommes VEGAN	Obst nach Saison Bircher Müsli <small>A, A4, A1, F, G</small>
Fr	Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>A, C, G, J, D</small>		Kartoffel-Gemüse-Pfanne VEGAN <small>I</small>		Obst nach Saison
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.			

- Allergenkennzeichnung**
- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
 - B** Krebstiere
 - C** Eier
 - D** Fisch
 - E** Erdnüsse
 - F** Soja
 - G** Milch
 - H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
 - I** Sellerie
 - J** Senf
 - K** Sesamsamen
 - L** Schwefeldioxid u. Sulfide
 - M** Lupinen
 - N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten