



# Speiseplan

KW 21: 19.05.- 25.05.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	Frittierte Calamari mit Kartoffeln und Aioli <small>A, C, G, D</small>		Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison
<b>Di</b>	Asia Rindfleisch Szechuan Art mit Mie-Nudeln <small>A, C, G, I</small>		<b>Vegetarisches Chop Suey mit Reis VEGAN</b> <small>A, I</small>		Obst nach Saison Eis G, 1
<b>Mi</b>	Penne mit Salsiccia in Tomatensauce <small>A, I</small>		<b>Penne mit Auberginen in Tomatensauce VEGAN A</b> Fetawürfel G		Obst nach Saison
<b>Do</b>	Hähnchenschnitzel natur mit Kräutersauce, Karotten und Reis <small>A, G, I</small>		<b>Vegetarische Frikadellen, Karotten Kräutersauce und Reis VEGAN</b> <small>A, I</small>		Obst nach Saison Nuss-Nougat Pudding G, H2
<b>Fr</b>	Geschmortes Kalbfleisch mit Rosmarinkartoffel <small>A, I</small>		Gemüsestrudel mit Sauce <small>A, G, I</small>		Obst nach Saison
<b>Kennzeichnung:</b>		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