



Speiseplan

KW 22: 26.05.- 01.06.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Nudeln in cremiger Hähnchen-Sahnesauce <small>A, G, I</small>		Nudeln mit Gemüse und Kichererbsen VEGAN <small>A, I</small>		Obst nach Saison
Di	Dönerteller mit Rohkost, Fladenbrot und Joghurtsauce <small>A, G, F, C, J</small>		Bulgur-Gemüse-Pfanne VEGAN <small>A</small>		Frische Erdbeeren mit Sahne g
Mi	Wildlachsfilet mit Spargel und Kartoffeln <small>C, G, I, D</small>		Spargel mit und Kartoffeln VEGAN Sauce Hollandaise c, G, I		Obst nach Saison
Do	Feiertag				
Fr	Brückentag				
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