



Speiseplan

KW 24: 08.06.- 14.06.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Schwäbische Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat <small>A, C, I, J</small>		Vegane Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat VEGAN <small>A, J</small>		Obst nach Saison
Di	1/2 Grill-Hähnchen mit Pommes Ketchup/Mayo <small>A, J, 1</small>		Gemüseschnitzel mit Pommes Ketchup/Mayo VEGAN <small>A, J, 1</small>		Obst nach Saison Eis G
Mi	Ungarisches Schweinegulasch mit Nudeln <small>A, I, J</small>		Couscous-Gemüsepfane VEGAN A, I mit Joghurt Dipp G		Obst nach Saison
Do	Hühnerfrikasse mit Reis <small>A, G, I</small>		Vegane Gemüsefrikassee mit Duftreis <small>A, I</small>		Obst nach Saison Fruchtjoghurt G
Fr	Mediterraner Fisch mit Ofengemüse <small>A, D, G, I</small>		Nudeln in Auberginen-Feta-Tomatensauce und Hirtenkäse <small>A, C, G, 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