



Speiseplan

KW 24: 12.06.- 16.06.2023

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Hähnchen Cordon Bleu (1,2,3,5,A,A1,G.) Pommes Frites		Möhrenbolognese Spaghetti (A,A1) Parmesan (1,2,G)		Obst nach Saison
Di	Backfisch mit Remoulade (A,A1,C,D,J) Butterkartoffeln		Blumenkohl-Käse-Burger (A,A1,C,G,I) Schnittlauchsauce (A,A1,G,I) Butterkartoffeln		Obst nach Saison
Mi	Putengeschnetzeltes mit Champignons (5,A,A1,G,I) Nurreis		Gemüsestrudel mit Spinat und Feta (A,A1,C,G) Buttergemüse (G)		Obst nach Saison
Do	Rinderragout mit Paprikastreifen Semmelknödel (A,A1,C)		Teller-Rösti Käsesauce (A,A1,G,I) Brokkoli, Blumenkohl (G)		Obst nach Saison
Fr	gebratene schwäbische Fleischmaultaschen (1,2,A,A1,C,I,J) Pilzsauce (2,3,5,A,A,G,I)		vegetarische Maul- taschensuppe (A,A1,C,I) Pilzsauce (2,3,5,A,A,G,I)		Obst nach Saison

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

Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten