



Speiseplan

KW 25: 19.06.- 25.06.2023

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Frikadelle (Rind) mit Schafskäse (C, G) Djuvecreis		Sellerieschnitzel (A,A1,I) Djuvecreis		Obst nach Saison
Di	Chili con Carne mit Rindfleisch Naturreis		Chili sin Carne mit Tofu (F) Naturreis		Obst nach Saison
Mi	Kartoffelgnocci (G) Schweine- oder Putensteak Bärlauchsauce (G, I)		Kartoffelgnocci (G) Bärlauchsauce (G, I)		Obst nach Saison
Do	Maccaroni (A,A1) Carbonarasauce (2,3,G,I) Parmesan (1,2,G)		Maccaroni (A,A1) vegetar. Carbonara (A,A1,G,I) Parmesan (1,2,G)		Obst nach Saison
Fr	Hähnchenschenkel Rosmarinkartoffeln Kohlrabigemüse (G)		gefüllte Zucchini (G) Rosmarinkartoffeln Kohlrabigemüse (G)		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