



Speiseplan

KW 25: 15.06.- 21.06.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Thunfisch-Pasta mit Kapern und Ruccola A, D, I		Tagliatelle mit Tomaten und Rucola A, I VEGAN Mozzarellabällchen g		Obst nach Saison
Di	Hähnchenbrustfilet in Kräutersauce mit Basmatireis A, G, I		Gemüsecurry mit Basmatireis VEGAN A, I		Obst nach Saison Mousse au Chocolat g
Mi	Schweinebraten mit Sauce, Rotkohl und Serviettenknödel A, C, I		Pilzgulasch mit Rotkohl und Kartoffeln A, A4, I		Obst nach Saison
Do	Fleischkäse mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Zwiebelsauce 2, 3, 5, 9, I, J, C, A		Rote-Beete-Puffer mit Bratkartoffeln A VEGAN Kräuterquark g		Obst nach Saison Vanillequark g
Fr	Putengulasch mit Nudeln A, I		Gemüsestrudel mit Ratatouille A, G, I		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