



Speiseplan

KW 26: 24.06.- 30.06.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Schwäbischer Kartoffelsalat mit 1 Paar Saiten (Schwein/Pute) <small>1,2, 5, 9, A, I, J</small>		Tortellini Spinat-Ricotta mit Tomatensauce, Ruccola und Parmesan <small>A, C, G, I</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Di	Hähnchenschenkel mit Reis und Karottengemüse dazu Bratenjus <small>A, I</small>		Kartoffeltaschen mit Lauch-Karotten-Gemüse <small>G</small>		Obst nach Saison Vanillequark <small>G</small>
Mi	Rindergulasch mit Bandnudeln <small>A, I</small>		Gemüsegulasch mit Polenta VEGAN <small>A, I</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Do	Fischstäbchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree und Curry-Dip <small>A, C, D, G, I, 4</small>		Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Erbsen-Püree und Curry-Dip <small>A, C, G, I, 4</small>		Obst nach Saison Rote-Grütze mit Sahne <small>G</small>
Fr	Gemüse-Hähnchen-Pfanne mit Reis <small>I</small>		Vegetarischer Nudelauf <small>A, C, G, I</small>	Tagessuppe	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