

Speiseplan

KW 27: 30.06.- 06.07.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Мо	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade		Gemüsefrikadelle mit Kartoffelsalat VEGAN		Obst nach Saison
	A, D, J, I, C, G, 2, 4		A, A4, I		
Di	Hähnchenschenkel mit Ofengemüse, Reis und Sauce		Gefüllte Zucchini mit Frischkäse dazu Ratatouille-Gemüse und Reis	Ratatouille-Gemüse und Reis VEGAN	Schokocreme G Obst nach Saison
	A, I, J		G		
Mi	Gulaschsuppe mit Brötchen		Gnocci mit Spinat in Gorgonzolasauce	Gnocci mit Spinat in Tomatensauce Vegan	Obst nach Saison
	A, G, I, J		A, G	A	
Do	Hamburgerbrötchen mit zart gezupftem Putenfleisch und Party-Salat dazu Pommes		Hausgemachte Falafel mit frischer Rohkost		Eis G Obst nach Saison
	A, C, G, J		A, J		
Fr	Schweinenackensteak mit Käse und Paprika überbacken dazu Kartoffeln		Kartoffel-Gemüse-Pfanne VEGAN		Obst nach Saison
	G		I		
Kennze	eichnung:	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** Schalenfrüche
- H 1 Mandeln
- H 2 Haselnüsse
- H 3 Walnüsse
- I SellerieJ Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid u. Sulfide
- **M** Lupinen
- N Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet