



Speiseplan

KW 28: 07.07.- 13.07.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Stuttgarter Rote Wurst mit knusprigen Pommes dazu Senf und Ketchup <small>G, J, 2, 5, 9</small>		Knusprig gebratene vegetarische Maultaschen mit Rührei <small>C, G, I</small>		Obst nach Saison
Di	Putensteak mit Ofenkartoffeln, Quark Dip und Kräuterbutter <small>A, I, J</small>		Rote-Beete-Puffer mit Ofenkartoffeln, VEGAN A, I Quark Dip G	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>A, C, G, 9</small>	Obst nach Saison
Mi	Gefüllte Paprika mit herzhafter Hackfleischfüllung mit Reis		Veganes Pilzragout mit gebratenem Polenta <small>A, I</small>		Obst nach Saison
Do	Spaghetti Bolognese mit fein geriebenem Grana Padano <small>A, G, I</small>		Spaghetti mit veganer Bolognese VEGAN <small>A, F</small>		Obst nach Saison Bircher Müsli <small>A, A4, A1, F, G</small>
Fr	Backfisch mit Kroketten und Dill Dip <small>A, C, D, J, G</small>		Germknödel mit Vanillesauce <small>A, C, G</small>		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