



Speiseplan

KW 29: 15.07.- 21.07.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Putenstreifen in Crurrysauce mit Reis und Gemüse <small>A, G, I, J</small>		Zucchini mit Gemüse und Frischkäse, überbacken dazu Reis und Tomatensugo <small>G, I</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Di	Schwäbische Fleischküchle mit Bratensauce und Spätzle <small>C, I, A</small>		Vegetarische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison
Mi	Lachslasagne mit Tomaten-Sahne-Sauce <small>C, D, A, G</small>		Vegetarische Moussaka mit Joghurt-Sesam-Dip <small>A, C, G, I, K</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Do	Gyrosteller (Schwein/Hähnchen) mit Pommes und Tzatziki Dip <small>G</small>		Gemüse-Gyros mit Pommes VEGAN und Tzatziki Dip <small>G</small>		Obst nach Saison Fruchtjoghurt <small>G</small>
Fr	Gefüllte Paprika mit Hackfleischfüllung Tomatensoße Reis <small>C, G, I, J, F</small>		Reisnudelpfanne mit Fetakäse und Tomatensugo <small>A, G</small>	Tagessuppe	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