

Speiseplan vom:

KW 27 / 30.06.2025	06.07.2025
--------------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Putengeschnetzeltes an Zwiebeln und Champignons (a,a1,g,G) weißer BIO-Reis	hausgemachter Gemüseintop mit Rindfleischwürfeln (R)	Seelachsfilet (MSC) gebacken (a,a1,j) Salzkartoffeln heller Rahmsauce (a,a1,g,3)		
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, French-Dressing		
Vegetarisches Menü	Schupfnudelgemüse-Pfanne in Sahnesauce (a,a1,c,g,i,3,5)	hausgemachter Gemüseintop	Kartoffel-Spinatauflauf an einer Käsehaube (g)		
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, French-Dressing		
Dessert	Obst-Stück	Stracciatellaquark (f,g)	Karamell-Puddinggeschmack (g)		

V = Vegetarisch, S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel

Änderung vorbehalten!

Inhalts.-Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxydationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=Phosphat, 8=Milcheiweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Süßungsmittel, 12=gewachst

Allergene kennzeichnung: a=Gluten, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecannüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupine, n=Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der oben aufgeführte Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!