

Speisenplan



Speiseplan vom **24.06.2024** bis **30.06.2024**
 Plan 5 Sommer KW 26

	Montag 24.06.2024	Dienstag 25.06.2024	Mittwoch 26.06.2024	Donnerstag 27.06.2024	Freitag 28.06.2024	Samstag 29.06.2024	Sonntag 30.06.2024
Suppe	Bunte Gemüsecremesuppe	Brokkolisuppe	Fleischbrühe mit Gemüestreifen	Kartoffelrahmsuppe	Minestrone		Waldpilzsuppe
Allergene	g,i	1,a,a1,g	i	a,a1,g,i	2,3,a,a1,c,i		g
Menü 1	Hühnerfrikassee Reis Erbsengemüse	Lasagne Eisbergsalat	Hähnchengyros, Gemüserais, Krautsalat, Dip Kräuterquark	Mini-Frikadelle, Pilzsoße, Bratkartoffeln, Karottengemüse	Gedünstetes Seehecht, Dillsoße, Kartoffel- Gemüestampf, Gurkensalat	Maultascheneintopf	Putenbraten, Rahmsoße, Kartoffelbrei, Bohnensalat
Allergene	3,4,a,a1,g,i	a,a1,c,f,g,i,j	3,g	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,l	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,c,g,i	9,g
Menü 2	Vegetarische Bratwurst, Bratensoße, Kartoffelgratin, Erbsengemüse	Gemüse Lasagne Eisbergsalat	Penne, Käse-Spinatsoße, Blattsalat mit Dressing	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, Blattsalat mit Dressing, Dip Kräuterquark	Pancake, Zimt-Zucker, Kompott	Bio Zweierlei Karotteneintopf	Vegetarisches Schnitzel, Bratensoße, Teigwaren, Bohnensalat
Allergene	a,a1,c,g	a,a1,g,i,c,j	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,a,a1,c,g	g	9,a,a1,a4
Dessert	Café Pudding	Obst	Müsli	Schoko Pudding	Kirsch Joghurt	Erdbeer- Rhabarberjoghurt	Waldfrucht Dessert
Allergene	g		a,a3,a4,g,h,h1,h2	g	1,g	11,13,g	g

Allergene und Zusatzstoffe 1=mit Farbstoff/en, 14=enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a4=Hafer, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l