

Speisenplan

Speiseplan vom
Plan 6 Sommer

01.07.2024

bis

07.07.2024

KW 27



	Montag 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024
Suppe					Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln
Allergene					a,a1,c
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel, Kartoffelsalat, Zitronenecke	Linseneintopf Wienerwürstchen mit badische Spätzle	Grobe Bratwurst, Zwiebelsoße, Rosmarinkartoffeln, Blattsalat mit Dressing	Putengulasch Provenzial, Kartoffelbrei, Blattsalat mit Dressing	Lachsragout in Zitronensoße, Bandnudeln, Blattsalat mit Dressing
Allergene	1,2,3,4,a,a1,j	2,3,8,a,a1,c,i,j	3,5,a,a1,c,g,j,l	3,5,a,a1,c,g,j,l	3,5,a,a1,a3,c,d,g,i,j,l
Menü 2	Italienische Pasta , Tomatensoße , Reibekäse, Blattsalat mit Dressing	Gemüse ala Creme, Knödel, Eisbergsalat	Rührei, Salzkartoffeln, Blattsalat mit Dressing, Rahmspinat	Blumenkohl-Käse-Medaillon Rahmsoße Kartoffelbrei Eisbergsalat	Reisnudeln, Tomatensoße , Bio Zucchini Paprikagemüse
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	1,a,a1,c,g,j	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,c,g,i,j	a,a1,c
Dessert		Vanille Pudding	Heidelbeerjoghurt	Wassermelone	
Allergene		g	g		

Allergene und Zusatzstoffe 1=mit Farbstoff/en, 14=enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 8=mit Phosphat/en, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a3=Gerste, a4=Hafer, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h=Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse