

Speisenplan

Speiseplan vom **02.06.2025**

bis

08.06.2025

Plan 6 Sommer_F_03.08.00

KW 23



	Montag 02.06.2025	Dienstag 03.06.2025	Mittwoch 04.06.2025	Donnerstag 05.06.2025	Freitag 06.06.2025	Samstag 07.06.2025	Sonntag 08.06.2025
Suppe	Erbsensuppe	Käsesuppe	Hühnercremesuppe	Bunte Gemüsecremesuppe	Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln		Klare Rindfleischsuppe mit Flädle
Allergene	4,a,a1,i	1,a,a1,g,i	1,4,a,a1,g,i	g,i	a,a1,c		a,a1,c,g
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Zitronenecke	Grobe Bratwurst, Zwiebelsauce, Rosmarinkartoffeln, Blattsalat mit Dressing	Linseneintopf mit Wienerwürstchen dazu badische Spätzle	Putengulasch Provenzal dazu Kartoffelbrei und Blattsalat mit Dressing	Lachsragout mit Gemüse in Zitronensoße dazu Bandnudeln Blattsalat mit Dressing	Sommer Gemüseintopf mit Huhn	Schweine- Paprikageschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Tomaten - Gurkensalat
Allergene	1,2,3,4,a,a1,j	3,a,a1,c,g,j,l	2,3,8,a,a1,c,i,j	3,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,a3,c,d,g,i,j,l	i	a,a1,g
Menü 2	Italienische Pasta an Tomatensauce dazu Reibekäse und Zucchini-Gemüse	Serviettenknödel auf Gemüse a la Creme dazu Eisbergsalat	Blumenkohl-Käse- Medaillon an Rahmsauce dazu Kartoffelbrei und Gemüse	Rührei-Rolle mit Käse, dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	Bio Reismudeln mit Zucchini-Tomaten- Paprikagemüse	Bauern- Gemüsepfanne mit Tomaten- Gurkensalat	Kartoffel-Lauch Eintopf
Allergene	3,a,a1,c,g,j,l	1,a,a1,c,g,j	a,a1,c,g,i,j	3,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,c	3,9, j	a,a1,g
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Hähnchensteak mit Kartoffelsalat	Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rosmarinkartoffeln und Eisbergsalat	Linseneintopf mit Wienerle	Putengulasch mit Kartoffeln und Eisbergsalat	Lachsragout in Kokossauce dazu glutenfreie Pasta und Eisbergsalat	Sommer Gemüseintopf mit Huhn	Schweine- Geschnetzeltes dazu Salzkartoffeln und Tomaten- Gurkensalat
Allergene							
Dessert	Erdbeerpudding	Vanille Pudding	Heidelbeeryoghurt	Wassermelone	Stracciatella-Creme	Panna Cotta	Granatapfel-Joghurt
Allergene	g	1,g	g		g	f,g	1,g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene