

Speisenplan

Speiseplan vom **16.06.2025**

bis

22.06.2025

Plan 2 Sommer_F_03.08.00

KW 25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	16.06.2025	17.06.2025	18.06.2025	19.06.2025	20.06.2025	21.06.2025	22.06.2025
Suppe	Bunte Gemüsecremesuppe	Fleischbrühe mit Grießklößchen	Fränkische Kartoffelsuppe	Nudelsuppe	Maiscremesuppe		Brokkolicremesuppe
Allergene	g,i	a,a1,c,g,gi	i	a,a1,c	a,a1,g,i		1,a,a1,g
Menü 1	Geflügel-Rahmgeschnetzeltes mit badischen Spätzle und Karottengemüse	Fleischkäse mit Kartoffelsalat Essig/Öl dazu Senf	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödel	Hähnchenbrust an Rahmsoße mit Kartoffelbrei und Zucchini-gemüse	Fischstäbchen mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Wienerwürstchen	Lammhacksteak an Bratensoße mit Bandnudeln und Karottengemüse
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	2,3,8,j	a,a1,c,g	a,a1,g	a,a1,d,g	2,3,8,i,j	1,a,a1,c,g,i
Menü 2	Vegetarisches Schnitzel an Bratensoße mit Spätzle und Karottengemüse	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Dressing und Kräuterquark	BIO-Spaghetti an Heller Gemüsesoße dazu Blattsalat mit Dressing	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Apfelmus und Zimt-zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe	Allgäuer Käsespätzle dazu Blattsalat und Dressing	Vegetarische Bratwurst an Bratensoße dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei
Allergene	3,a,a1,a4,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g	i	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,a,a1,c,g,i
Menü 3 beginnt Gluten / Lactosefrei	Geflügelgeschnetzeltes mit glutenfreien Nudeln dazu Blattsalat	Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf	Schweinegulasch mit Bohnen und Kräuterkartoffeln	Hähnchenbrust mit veganer Bratensoße dazu Karoffeln und Kohlrabigemüse	Gebratener Seelachs mit Spinat und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Wienerle	Hähnchenbrust an vegener Bratensoße mit Glutenfreie Nudeln dazu Karottengemüse
Allergene							
Dessert	Panna Cotta	Heidelbeerquark	Bananen	Grießpudding	Aprikosen-Mango-Joghurt	Birnenkompott	Vanillepudding mit Sahne
Allergene	g	g		a,a1,g	11,12, g		1,g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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