



SPEISEPLAN

08.06.-11.06.26



WOCHENTAG

KLASSIKER

FLEISCHLOS

KÜHL&FRISCH

MONTAG

Tortellini mit Gemüse-
Sahnesauce

Süßkartoffeln
überbacken mit Feta und
mexikanischer Soße

Gemischter Salatteller
mit Frühlingsrollen dazu
Brötchen

DIENSTAG

Hähnchenschnitzel mit
Bratensauce, Spätzle und
Gemüse

Kartoffel-Gemüsegratin
im Ofen überbacken

Fleischsalat (Schwein)
mit Gewürzgurken,
Mayonnaise dazu Brötchen

MITTWOCH

Fischfilet in Eihülle mit
Kräutersauce dazu
Dampfkartoffeln und Gemüse

Tagessuppe dazu
Maultaschen mit
Zwiebelschmelze

Nudelsalat mit
Hähnchenstücke, Gemüse
und Mayo

DONNERSTAG

Hühnerfrikassee mit
Karotten, Erbsen dazu Reis

Tagessuppe dazu
Pfannenkuchen mit
Apfelmuss

Couscous Salat „Asia
Style“ dazu Brötchen

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) Koffeinhaltig, 12) chininhaltig

Allergene: A) glutenhaltig, B) enthält Krebstiere, C) enthält Eier, D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse, F) enthält Soja, G) enthält Milch, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere

Wir behalten uns Änderungen an den Speisen vor.