






# Speiseplan

für die KW 25-26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag 15, Jun	Frikadelle mit Schupfnudeln und Gemüse 	Gemüsefrikadellen mit Schupfnudeln und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst 45
Dienstag 16, Jun	Überbackener Fisch mit Kartoffeln und Remoulade 	Schupfnudel Gemüse-Auflauf 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding 13
Mittwoch 17, Jun	Hähnchenschnitzel mit Soße & Nudeln 	geb. Camenbert mit Preiselbeeren 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt 13
Donnerstag 18, Jun	Tortelini mit Soja-Bolo 	Gemüse Reispfanne 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise mit Rindergelatine, Farbstoff
Freitag 19, Jun	Gemüse Eintopf mit Gerstengraupen 	Gnocchis mit Gemüse-Sahnesof 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst siehe Verpackung

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,