









Speiseplan

für die KW 26 / 26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Chili con carne mit Reis	Chili Sin Carne mit Reis	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
22, Jun	1, Sellerie, 36,37, Rind	1,13		45
Dienstag	gebratene Putenbrust mit Sahne Kartoffeln 	Kartoffeln mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
23, Jun	1,9,13	1,9,13		13
Mittwoch	gekochte Fleischbällchen (Königsbergerart) mit Kartoffeln 	Falaffelbällchen (Königsbergerart) mit Kartoffeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wassereis
24, Jun	1,9,14	1,12		siehe Verpackung
Donnerstag	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensoße 	Linseneintopf 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
25, Jun	1,13,37	9,13		13
Freitag	Mediterraner Nudelauflauf mit Käse überbacken 	Mediterraner Nudelauflauf mit Käse überbacken 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
26, Jun	1,9,42	1,9,42		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

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