

# Speisenplan

Speiseplan vom **07.07.2025**

bis

**13.07.2025**

Plan 5 Sommer\_F\_03.08.00

KW 28



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	07.07.2025	08.07.2025	09.07.2025	10.07.2025	11.07.2025	12.07.2025	13.07.2025
<b>Suppe</b>	Bunte Gemüsecremesuppe	Brokkolisuppe	Fleischbrühe mit Gemüsestreifen	Kartoffelrahmsuppe	Minestrone		Waldpilzsuppe
Allergene	g,i	1,a,a1,g	i	a,a1,g,i	2,3,a,a1,c,i		g
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Hähnchengyros mit Gemüseris dazu Krautsalat und Kräuterquark	Lasagne mit Eisbergsalat und Dressing	Gedünsteter Seehecht an Dillsoße dazu Kartoffel-Gemüsestampf und Gurkensalat	Mini-Frikadelle in Pilzsoße dazu Kartoffeln und Karottengemüse	Maultaschen an Zwiebelschmelze vorweg einen Blattsalat	Putenbraten an Rahmsoße mit Nudeln und Bohnensalat
Allergene	3,4,a,a1,g,i	3,g	a,a1,c,f,g,i,j	11,3,a,a1,c,d,g,j,l	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,l	a,a1,c,i	9,g
<b>Menü 2</b>	Vegetarische Bratwurst an Bratensoße mit Kartoffelgratin und Erbsengemüse	Penne an Käse-Spinatsoße dazu Blattsalat mit Dressing	Linsen Lasagne mit Eisbergsalat und Dressing	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Dressing und Kräuterquark	Pancake mit Zwetschgen dazu Zimt-Zucker	Bio Zweierlei Karotteneintopf	Vegetarisches Schnitzel an Bratensoße dazu Reis und Bohnensalat
Allergene	a,a1,c,g	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g,j,l	1,a,a1,c,g	g	9,a,a1,a4
<b>Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei</b>	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsengemüse	Hähnchengyros mit Gemüseris dazu Krautsalat und veganem Kräuterdip	Glutenfreie Pasta mit Rinderbolognese dazu Blattsalat	Gedünstetes Seehecht an Dillsoße mit Kartoffel-Gemüsestampf, Gurkensalat	Hähnchenbrust an Pilzsoße mit Bratkartoffeln und Karottengemüse	Gemüseeeintopf	Putenbraten an veganer Rahmsoße mit Kartoffeln und Bohnensalat
Allergene							
<b>Dessert</b>	Obst	Joghurt mit Früchten	Schokopudding	Obst	Müsli	Kirsch-Bananen Creme	Waldfrucht Dessert
Allergene		1,g	g		a,a3,a4,g,h,h1,h2	3,g	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, 4 = mit Geschmacksverstärker, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, 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), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/kg oder 10mg/l

**Änderungen und Irrtümer vorbehalten**