

Speisenplan

Speiseplan vom

21.07.2025

bis

27.07.2025



CATERING SEIT 2009		Plan 1 Sommer F_03.08.00		KW 46			
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	21.07.2025	22.07.2025	23.07.2025	24.07.2025	25.07.2025	26.07.2025	27.07.2025
Suppe	Spargelcremesuppe	Karottensuppe	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Backerbsen	Blumenkohl- cremesuppe	Tomatensuppe		Hühnercremesuppe
Allergene	1, a,a1 ,c ,g, i	1,a,a1,g,i	i	a,a1,g,i	a,a1,i		1,4,a,a1,g,i
· ·							
Menü 1	Hähnchenbrustfilet Piccata an Tomatensoße Pasta und Erbsengemüse	Rinderhacksteak an Rosmarinsoße dazu Salzkartoffeln und Kohlrabirahmgemüse	Bio-Spaghetti Bolognese mit Reibekäse und Blattsalat	Gebr. Hähnchenbrust Streifen in Curryrahmsoße dazu Reis und Eisbergsalat	Griechisches Hähnchen-Gyros mit Paprika Reis und Krautsalat	Wurstgulasch mit Gemüse dazu Kartoffelpürre	Hirtenrolle in Bratensoße mit Kartoffelbrei dazu Rote Bete Salat
Allergene	8,a,a1,g,c,j	a,a1,g	a,a1,c,g,i,j	3,a,a1,a3,c,g,j	1,a,a1,d,g,i	a1, 2, 4, 8, i,	a,a1,c,g,j
Menü 2	Tomatisierte Itl.Gemüsereispfanne dazu Blattsalat mit Dressing	Bio-Spaghetti mit Tomatensoße dazu Reibekäse und Eisbergsalat	Gemüse Curry auf Bio-Reis	Bio-Penne mit Käse- Spinatsoße und Cherrytomaten	Bratkartoffeln mit Leipzige a la Creme und Ei-Rolle	Gemüseragout mit BIO Vollkornreis	Gebratene Gnocchis mit Gemüse- Tomatenragout
Allergene		a,a1,g,c,j	a,a1,g,i	a,a1,g,i	a,a1,c	i	c,g,j
Ŭ							
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Glutenfreier Pasta	Rinderhacksteak mit veganer Bratensoße dazu Bratkartoffeln und Gemüse	Glutenfreie Spaghetti mit Rinder-Bolognese und Eisbergsalat	Hähnchenstreifen mit Kokoscurrysoße dazu Reis und Salat	Kartoffeln mit Gemüse und Spiegelei	Schwäbischer Gemüse-Eintopf	Putenbrust an Bratensoße mit Stampfkartoffeln
Allergene	-	-	i	3	С	c, i	-
Dessert	Obst	Müsli	Obst	Obst	Milchreis	Obst	Obst
Allergene		a,a3,a4,g,h,h1,h2			g		

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,

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, i = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, I = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l