

Speisenplan

Speiseplan vom

30.06.25

bis

06.07.25

Plan 4 Sommer F_03.08.00

KW 27



	Montag 30.06.25	Dienstag 01.07.25	Mittwoch 02.07.25	Donnerstag 03.07.25	Freitag 04.07.25
Suppe				Selleriecremesuppe	
Allergene				a,a1,g,i	
Menü 1	Mini-Geflügelfrikadelle an Tomatensoße dazu Bandnudeln und Zucchini Gemüse	Hähnchengeschnetzeltes Süß-Sauer mit Basmatireisdazu Eisbergsalat	Tortellini mit Käsefüllung an Schinkensahnesoße dazu Reibekäse und Blattsalat mit Dressing	Schweinebraten an Rahmsoße dazu Kräuterkartoffeln und Karotten	Seelachs in Knusperpanade dazu Kartoffelsalat Essig/Öl und Kräuterquark
Allergene	a,a1,c,g,j	c,j	3,a,a1,c,g,i,j,l	35,a,a1,g,	a,a1,c,d,g,j
Menü 2	Vegetarischer Kartoffel- Gemüsegratin	Spaghetti mit Tomaten und Paprika an Pesto mit Reibekäse und Karottensalat	Linsenbolognese mit Spätzle	Dampfnudeln mit Vanillesauce und Zimt-Zucker	Gemüseeeintopf
Allergene	1,a,a1,c,g,j	1,2,a,a1,c,g,j	2,3,a,a1,c,g,i,l	1,a,a1,c,g	i
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Hähnchenstreifen in Tomaten-Zucchini-Soße dazu Glutenfreie Pasta	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Reis und Blattsalat	Glutenfreie Pasta an Schinkensoße und Blattsalat	Schweinebraten an Bratenjus mit Kräuterkartoffeln und Karotten	Gebratener Seelachs auf Kartoffelsalat und veganem Dip
Allergene					
Dessert		Kirsch Bananen Creme	Ananaskompot		Panna Cotta
Allergene		3,g	g		a,a1,g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderungen und Irrtümer vorbehalten