

# Speiseplan

KW 22 / 2022

vom: 30.05.2022 bis: 05.06.2022



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert/ Salat
<b>Mo.</b>	Spinatknödel mit Tomaten-Zucchini ragout <small>a,c,g</small>	Hähnchengulasch in leichter Zitronensauce mit Zuckerschoten und Möhren, dazu Bio- Farfalle <small>a,g</small>		
<b>Di.</b>	Ofenkartoffel mit Kräuterpilzragout <small>a,g</small>	Gyros vom Schwein mit Zaziki, dazu Reis und Krautsalat <small>2,4,a,c,g,j</small>	Hähnchengyros mit Zaziki, dazu Reis und Krautsalat <small>2,4,5,a,c,g,j</small>	
<b>Mi.</b>	Blumenkohl- Käsemedaillon, dazu Kartoffel- Broccoligratin <small>2,a,c,g</small>	Rinderfrikadelle vom Biorind mit Bratensauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree <small>a,c,g,i,j</small>		Zuckerdonut <small>2,4,a,f,g</small>
<b>Do.</b>	Gebratener Reis mit Gemüse, dazu Teriyakisauce <small>3,a,f,i</small>	Bio- Penne mit Schinkensahnesauce (Putenschinken), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing, <small>1,3,4,9,a,c,g,j</small>		
<b>Fr.</b>	Hühnergemüseintopf mit Nudeln <small>a,c,g,i</small>	Jumbo Fischsticks mit Kräutersauce dazu Kartoffel-Gemüsepfanne <small>a,b,d,g,i</small>	Gemüseintopf mit Nudeln <small>a,c,g,i</small>	

In unserer Küche werden täglich eine hohe Anzahl unterschiedlichster Speisen zubereitet. Trotz großer Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten! DE-ÖKO-003

1.Saccharin 2.Farbstoffe 3.Konservierungsstoffe 4.Antioxidationsmittel 5.Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit Phosphat A.mit Cyclamat  
a)Glutenhaltig b)Krebstiere c)Eier d)Fisch und Fischerzeugnisse e)Erdnüsse f)Soja g)Milch h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf und Senferzeugnisse k)Sesamsamen l)Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere