

Speiseplan

KW 26 / 2024

vom: 24.06.2024 bis: 30.06.2024



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert/ Salat
Mo.	Spinat- Käseknödel mit Tomaten-Zucchini ragout <small>a,c,g</small>	Schnitzel vom Schwein mit Bratensauce, dazu Kartoffeln und Farmersalat <small>1,4,a,c,g,i,j</small>	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, dazu Kartoffeln und Farmersalat <small>1,4,a,c,g,i,j</small>	
Di.	Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmus <small>3,4,g</small>	Königsberger Hackfleischloß vom Rind in heller Sauce, dazu Mischgemüse und Reis <small>2,a,c,g,j</small>		
Mi.	Blumenkohl- Käsemedaillon mit Kartoffelgratin <small>2,a,c,g</small>	Hähnchengulasch mit Kohlrabigemüse, dazu Spiralnudeln <small>a,g,i,l</small>		pudding <small>2,g</small>
Do.	Penne mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat mit Essig/ Öl <small>1,a,i</small>	Asiatische Gemüsepfanne mit Schweinefleisch in süß- saurer Sauce, dazu Vollkornreis <small>2,3,a,f,i,j</small>	Asiatische Gemüsepfanne mit Geflügelfleisch in süß - saurer Sauce, dazu Vollkornreis <small>2,3,a,f,i,j</small>	
Fr.	Hühnergemüse Eintopf mit Nudeln <small>a,c,g,i</small>	Jumbo Fischsticks mit Kräuter-Gemüsesauce, dazu Kartoffeln <small>a,d,g</small>	Gemüse Eintopf mit Nudeln	

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!

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