

# Speiseplan

KW 25 / 2024

vom: 17.06.2024 bis: 23.06.2024



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert/ Salat
<b>Mo.</b>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Gemüserahmsauce <small>a,g</small>	Hackbällchen vom Rind mit Tomatensauce, dazu Kartoffel-Zucchini- püree <small>3,4,a,c,g,i</small>		
<b>Di.</b>	Bauernomelette mit Ei, Gewürzgurke und Zwiebeln <small>1,3,c,g,j</small>	Hähnchenkebab mit Zaziki, dazu Reis und Krautsalat <small>2,4,a,c,g,j</small>		
<b>Mi.</b>	Vegetarisch gefüllte Frühlingsrolle mit Süß- saure Gemüsesauce, dazu Reis <small>1,2,9,a,c,f,g,i,j</small>	Bratwurst vom Schwein mit Bratensauce, dazu Erbsen/ Möhrengemüse und Kartoffeln <small>3,4,5,a,f,g,i,j</small>	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Erbsen/ Möhrengemüse und Kartoffeln <small>a,f,g,i,j</small>	Joghurt <small>g</small>
<b>Do.</b>	Süße Pfannkuchen mit heißen Kirschen <small>a,c,g</small>	Fischragout mit Paprika- Lauchgemüse in heller Tomatensauce, dazu Penne <small>a,b,d,g,i</small>		
<b>Fr.</b>	Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst <small>2,3,f,g,i,j</small>	Ragout vom Rind in heller Sauce, dazu bunte Möhren und Kartoffeln <small>a,g,i</small>	Kartoffelsuppe <small>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!

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