

Speisenplan

Speiseplan vom **16.06.25**

bis

22.06.25

Plan 2 Sommer F_03.08.00

KW 25



	Montag 16.06.25	Dienstag 17.06.25	Mittwoch 18.06.25	Donnerstag 19.06.25	Freitag 20.06.25
Suppe					
Allergene					
Menü 1	Geflügel- Rahmgeschnetzeltes mit badischen Spätzle und Karottengemüse	Fleischkäse mit Kartoffelsalat Essig/Öl dazu Senf	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödel		Fischstäbchen mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	2,3,8,j	a,a1,c,g		a,a1,d,g
Menü 2	Vegetarisches Schnitzel an Bratensoße mit Spätzle und Karottengemüse	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Dressing und Kräuterquark	BIO-Spaghetti an Heller Gemüsesoße dazu Blattsalat mit Dressing		Vegetarische Kartoffelsuppe
Allergene	3,a,a1,a4,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l		i
Menü 3 beginnt Gluten / Lactosefrei	Geflügelgeschnetzeltes mit glutenfreien Nudeln dazu Blattsalat	Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf	Schweinegulasch mit Bohnen und Kräuterkartoffeln		Gebratener Seelachs mit Spinat und Salzkartoffeln
Allergene					
Dessert		Heidelbeerquark	Bananen		Aprikosen-Mango-Joghurt
Allergene		g			11,12, g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 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, 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