

# Speisenplan

Speiseplan vom **16.06.25**  
Plan 2 Sommer\_F\_03.08.00

bis **22.06.25**  
KW 25



	Montag 16.06.25	Dienstag 17.06.25	Mittwoch 18.06.25	Donnerstag 19.06.25	Freitag 20.06.25	Samstag 21.06.25	Sonntag 22.06.25
<b>Suppe</b>	Bunte Gemüsecremesuppe	Fleischbrühe mit Grießklößchen	Fränkische Kartoffelsuppe	Nudelsuppe	Maiscremesuppe		Brokkolicremesuppe
Allergene	g,i	a,a1,c,g,gi	i	a,a1,c	a,a1,g,i		1,a,a1,g
<b>Menü 1</b>	Geflügel-Rahmgeschnetzeltes mit badischen Spätzle und Karottengemüse	Fleischkäse mit Kartoffelsalat Essig/Öl dazu Senf	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödel	Hähnchenbrust an Rahmsoße mit Kartoffelbrei und Zucchini-gemüse	Fischstäbchen mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Wienerwürstchen	Lammhacksteak an Bratensoße mit Bandnudeln und Karottengemüse
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	2,3,8,j	a,a1,c,g	a,a1,g	a,a1,d,g	2,3,8,i,j	1,a,a1,c,g,i
<b>Menü 2</b>	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	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Apfelmus und Zimt-zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe	Allgäuer Käsespätzle dazu Blattsalat und Dressing	Vegetarische Bratwurst an Bratensoße dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei
Allergene	3,a,a1,a4,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g	i	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,a,a1,c,g,i
<b>Menü 3 beginnt Gluten / Lactosefrei</b>	Geflügelgeschnetzeltes mit glutenfreien Nudeln dazu Blattsalat	Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf	Schweinegulasch mit Bohnen und Kräuterkartoffeln	Hähnchenbrust mit veganer Bratensoße dazu Karoffeln und Kohlrabigemüse	Gebratener Seelachs mit Spinat und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Wienerle	Hähnchenbrust an vegener Bratensoße mit Glutenfreie Nudeln dazu Karottengemüse
Allergene							
<b>Dessert</b>	Obst	Heidelbeerquark	Obst	Obst	Aprikosen-Mango-Joghurt	Obst	Obst
Allergene		g			11,12, g		

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, 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**