

Speisenplan vom 13.05.2024 bis 17.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Graupensuppe mit Rindfleisch und Baguette 2,a	Makkaroni-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken 2,a,b,e,h	Hähnchen in Sojasauc mit Reis und Brokkolie 2,e,h	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Romanesco 2,a,b,e,h	Fischli mit Spinat und Kartoffelpüree 2,b,c,e
Menü 2	Gemüseintopf mit Geflügelwurst und Baguette 2,a,h	Makkaroni mit Tomatensauce 2,a	Hähnchenbrust in Tomatenlauchsauce mit Reis und Brokkolie 2,a,b,e,h	Gemüsebratlinge mit Sauce, Kartoffeln und Romanesco 2,a,b,e,h	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree 2,b,e
Menü 3 (vegetarisch)	Gemüseintopf mit Vegetarischer Wurst und Baguette 2,a,h	Makkaroni-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken 2,a,b,e,h	Bratlinge Tomatenlauchsauce mit Reis und Brokkolie 2,a,b,e,h	Gemüsebratlinge mit Sauce, Kartoffeln und Romanesco 2,a,b,e,h	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree 2,b,e
Dessert	Frisches Obst	Wackelpudding mit Vanillesauce 2,e	Joghurt/Quark 2,e	Pudding 2,e	Frisches Obst
	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost

Änderungen vorbehalten

Allergene: a) Gluten haltig, b) Ei, c) Fisch, d) Soja, e) Milch, f) Schalenfrüchte, g) Erdnüsse, h) Sellerie, i) Senf, j) Sesam, k) Lupinen, l) Schwefeldioxid und Sulfit
 Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Chinin haltig, 4) Antioxidationsmittel, 5) Geschmacksverstärker, 6) Geschwefelt, 7) Geschwärtzt, 8) Gewachst, 9) Süßungsmittel, 10) Phosphathaltig