

16

## Speisenplan vom 13.07.2026 bis 17.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Graupensuppe mit Rindfleisch und Baguette 2,a	Spiralnudeln mit Tomatensauce 2,a,b	Blumenkohlcurry mit Kokosmilch und Reis 2,e	Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Kartoffeln und Salat 2,e,h	Fischstäbchenburger mit Knoblauchsauce und Salat 2,a,c,h
<b>Menü 2</b>	Gemüse Eintopf mit Geflügelwurst und Baguette 2,a,h	Spiralnudeln mit einer Sahnesauce 2,a,e,b	Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis 2,e	Hähnchengetzeltes in Currysauce mit Kartoffeln und Salat 2,e,h	Fischli mit Knoblauchsauce, Blumenkohl und Röstkartoffeln 2,c,h
<b>Menü 3</b> (vegetarisch)	Gemüse Eintopf mit Vegetarischer Wurst und Baguette 2,a,h	Spiralnudeln mit Tomatensauce 2,a,b	Blumenkohlcurry mit Kokosmilch und Reis 2,e	Gemüsebratlinge mit Currysauce, Kartoffeln und Salat 2,e,h	Gemüsebratlinge mit Knoblauchsauce, Blumenkohl und Röstkartoffeln 2,h
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Kuchen 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 Sulfite  
 Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Chinin haltig, 4) Antioxidationsmittel, 5) Geschmacksverstärker, 6) Geschwefelt, 7) Geschwärzt, 8) Gewachst, 9) Süßungsmittel, 10) Phosphathaltig