

Speiseplan 15.06.- 19.06.2026

KW 25	Menü I (mit Fleisch)	Menü II (Vegetarisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 15.06.26	Deftige Hexensuppe mit Hackfleisch, Ketchup und Mandarinenkompott (glutenfrei) 2,10,g frisches Obst	Erbsencremesuppe mit Brot a,g,10 frisches Obst	Nudel Variation mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 16.06.26	Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Spiegelei und Bratkartoffeln (glutenfrei) 2,c,f Pudding	Cannelloni mit Ricottaspinat a,c,g Pudding	Makkaroni mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Pudding
Mittwoch 17.06.26	Schnitzel in Paprikasoße mit Pommes (auch Hähnchen) a,c,g frisches Obst	Gemüse Schnitzel mit Sour Creme und Beilagen Salat a,c,g frisches Obst	Penne mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 18.06.26	Mexikanische Wraps gefüllt mit Hackfleisch, Kidneybohnen Salat a,c,g,h Götterespeise	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker a,c,g Götterespeise	Fusilli mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Götterespeise
Freitag 19.06.26	Pochierter Fisch im Wurzelgemüse mit Kartoffeln an Zitronen- Dillsauce a,c,g Kuchen	Gemüsespieße auf Kartoffelpüree in Tomatensoße g Kuchen	Pasta Mista mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Kuchen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte
Enthält Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen