



# Speiseplan vom 19.06.2023 bis 25.06.2023

Bestellungen bitte Dienstag der Vorwoche bis 13 Uhr! Später eingehende Bestellungen können nur mit Menü A berücksichtigt werden.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Köttbullar in Preiselbeerrahmsoße (c,p,q) Eierspätzle (01,02) (a,aa,c) grüner Salat in Zitronen-Joghurt Dressing (p,q)	Hackbraten (Schwein) (02,03) (a,aa) Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,aa,i,j,q) Rahmsoße (c,p,q) Zuckererbsen (01,02) Spirelli Nudeln (a,aa,c)	Hähnchen-Brustfilet paniert (08) (a,aa) Champignonsoße (c,p,q) Buttergemüse (01,02) Salzkartoffeln	Tomaten-Bohneneintopf (02,03,08) (i) Wiener Würstchen (Schwein) (02,03) Putenbockwurst (02,03,08) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae)	Fischnuggets Senfsoße (d,i,p,q) hausgemachtes Kartoffelpüree (p,q) Gurken-Dillsalat (03) (l)
Menü B	Schwäbische Schupfnudeln (01) (a,aa,c) Apfelmus (03) Zimtucker	Karottenküchle (c) Blumenkohl in weißer Soße (i,p,q) hausgemachtes Kartoffelpüree (p,q)	Bulgur Bällchen Bifteki, mit Frischkäse-Joghurt Creme gefüllt und feinem Waldhonig und frischen Kräu (a,aa,p) Sesam-Joghurt Dip (k,p,q) buntes Ofengemüse mit Kartoffeln (03) (l)	Eieromelette (c,p,q) Rahmspinat (p,q) Salzkartoffeln	Pellemänner, gebackene kleine Kartoffelchen Quark-Kräutercreme (p,q) Gurken-Dillsalat (03) (l)
Menü C	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Gemüesoße Parmerosa (i)grüner Salat in Zitronen-Joghurt Dressing (p,q)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Gemüesoße Parmerosa (i) bunter Salat 2 Balsamico Dressing (01,05) (i,j,l)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Gemüesoße Parmerosa (i) bunter Salat 2 Joghurt-Kräuter dressing (03) (c,j,l,p,q)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Gemüesoße Parmerosa (i) Krautsalat (03) (l)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Gemüesoße Parmerosa (i)Gurken-Dillsalat (03) (l)
Dessert	Birne	Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	Nuss-Nougat Pudding (h,hb,p,q)	Pfirsich-Maracuja Joghurt (p,q)	Panna Cotta Pudding (p,q)

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind. Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.

**Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !**

**Zusatzstoffe**

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

05=geschwefelt

08=mit Phosphat

**Allergene**

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse

hb=Haselnüsse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k=Sesamsamen und -erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose