



## Speiseplan vom 26.06.2023 bis 02.07.2023

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Lunchpaket (02,03,08) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket (02,03,08) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket (02,03,08) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket (02,03,08) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket (02,03,08) (a,aa,ae,c,p,q)
Menü A	Spaghetti (01,02) (a,aa) vegetarische Bolognese (i) Salat Möhren-Apfelrohkost (03)	Hähnchen-Brustfilet paniert (02) (a,aa,c) Jägersoße (c,i) Mais-Paprikagemüse (01,02) Salzkartoffeln	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,aa,i,j,q) braune Soße (c) Apfelrotkohl (03) hausgemachtes Kartoffelpüree (p,q)	Gemüsenuggets (a,aa,ac,p,q) Kartoffelgratin (p,q) griechischer Bauernsalat (03) (l)	gebackenes Seelachsfilet (a,aa,d) Rahmsoße zu Fisch (d,p,q) Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat (03) (l)
Dessert	Banane	Milchpudding Schokolade (p,q)	Pfirsich-Maracuja Joghurt (p,q)	Milchpudding Vanille (p,q)	Fruchtjoghurt Heidelbeere (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

08=mit Phosphat

**Allergene**

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

aa=Weizen

ac=Gerste

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene 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