

SPEISEPLAN

29.05. bis 02.06.2023
(Kalenderwoche 22)

MONTAG

Pfingsten

DIENSTAG

Pfingsten

MITTWOCH

Gemüsereis
mit Brokkoli und Erbsen ⁽ⁱ⁾
mit Tomatensoße

Chili sin Carne ⁽ⁱ⁾
mit Bohnen, Mais, Tomate
und Brot ^(aw)

Für beide Menüs:

Knabbergemüse,
Salat, Kerne

DONNERSTAG

Kaiserschmarrn ^(aw,g,c)
mit Vanillesoße ^(g)
und Apfelmus

oder

Tomatensuppe ^(g)
mit Basilikum

Für beide Menüs:

Knabbergemüse,
Salat, Kerne

FREITAG

Wildlachs Vollkorn -
Nudelaufauf ^(aw,g)
mit Spinat und
Kräuter-Zitronenkusper ^(aw)

Vollkorn-
Nudelaufauf ^(aw,g)
mit Spinat und
Kräuter-Zitronenkusper ^(aw)

Für beide Menüs:

Knabbergemüse,
Salat, Kerne



Fleisch



Vegetarisch



Fisch

MSC oder ASC

- ✓ wir bieten täglich Handobst an
- ✓ Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Joghurt^(g) - oder Essig-Öl-Dressing ⁽ⁱ⁾.

Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ad Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
ak Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
b Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l
c Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
d Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmitteln
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen
6 geschwärzt	13 mit Chinin
7 gewachst	14 mit Koffein

Lebensmittel- inhaltsstoffe

- R Rindfleisch
- G Geflügelfleisch
- F Fisch



(BIO) = Bio-Produkt | Bio-Zertifikat DE-ÖKO-044

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD