

SPEISEPLAN

13.05. bis 17.05.2024
(Kalenderwoche 20)

MONTAG

**Pichelsteiner
Gemüseintopf** ⁽¹⁾
mit Geflügelfleisch ^(G)

**Pichelsteiner
Gemüseintopf** ⁽¹⁾

Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus
Karotte und Gurke

DIENSTAG

Spaghetti ^(aw) "Napoli"
mit
Tomaten Basilikum-Soße ⁽¹⁾
und geriebenem Gouda ^(G)

Grüner Salat mit Ei ^(c),
Oliven und Thunfisch

Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus
Karotte und Gurke

MITTWOCH

**Überbackener
Kartoffel-Brokkoli-
Auflauf** ⁽⁸⁾
mit Mozzarella ^(G)
und Tomaten

**Maiskolben aus dem
Ofen**

mit Tomatenreis und
buntem Gemüse ^(G,i)

Quark ^(G) mit
Pflaume Ragout

Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus Karotte,
Gurke und gemischter Salat
(Eisbergsalat, Tomate, Gurke
und Paprika mit gerösteten
Sonnenblumenkernen

DONNERSTAG

**Orientalisches
Rindergulasch** ^(R,i)
mit Kichererbsen und Paprika,
dazu Nudeln ^(aw,c)

**Orientalisches
Sojagulasch** ^(f,i)
mit Kichererbsen und
Paprika, dazu Nudeln ^(aw,c)

Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus Karotte,
Gurke und gemischter Salat
(Eisbergsalat, Tomate, Gurke und
Paprika mit gerösteten
Sonnenblumenkernen

FREITAG

Seelachs-Kürbis-Curry ^(F)
mit Kichererbsen
und Vollkorn-Reis

Kürbis-Curry ^(F)
mit Kichererbsen
und Vollkorn-Reis

Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus Karotte,
Gurke und gemischter Salat
(Eisbergsalat, Tomate, Gurke
und Paprika mit gerösteten
Sonnenblumenkernen



Fleisch



Vegetarisch



Fisch

MSC oder ASC

- ✓ wir bieten täglich Handobst an
- ✓ Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Joghurt ^(G) - oder Essig-Öl-Dressing ⁽¹⁾.

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



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



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