

# SPEISEPLAN

27.05. bis 31.05.2024  
(Kalenderwoche 22)

## MONTAG

Möhren-  
Gemüseintopf <sup>(1)</sup>  
mit Kartoffeln und  
Vollkornbrot <sup>(aw)</sup>

Maiskolben  
aus dem Ofen  
mit Süßkartoffel Püree <sup>(g)</sup>  
und heller Kräuter  
Rahmsoße <sup>(g)</sup>

Frisch geschnittenes  
Knabbergemüse aus  
Karotte und Gurke

## DIENSTAG

Gebackenes  
Hähnchenschnitzel <sup>(aw,c)</sup>  
mit Erbsen in heller Soße <sup>(ig)</sup>  
und einem fluffigen  
Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>

Gebackenes  
Gemüwestäbchen <sup>(aw,c,g)</sup>  
mit Erbsen in  
heller Soße <sup>(ig)</sup> und einem  
fluffigen Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>

Frisch geschnittenes  
Knabbergemüse aus  
Karotte und Gurke

## MITTWOCH

Mit Gouda <sup>(g)</sup> überbackene  
Gemüselasagne  
mit Karotte, Paprika, Zucchini,  
Tomate und Zwiebeln <sup>(aw)</sup>

Frühlingsrolle <sup>(aw)</sup>  
auf Gemüsereis und  
Süß-Sauer Soße

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

## DONNERSTAG

Fronleichnam

## FREITAG

Seelachs <sup>(f)</sup> mit  
Romanesco  
in Dill-Soße <sup>(g)</sup> mit Penne <sup>(aw)</sup>

Blumenkohl und  
Romanesco  
in Dill-Soße <sup>(g)</sup> mit Penne <sup>(aw)</sup>

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 <sup>(g)</sup> - oder Essig-Öl-Dressing

### 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 Zuckerarien, 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