

SPEISEPLAN

08.07. bis 12.07.2024
(Kalenderwoche 28)

MONTAG

**Karotten-Gemüse
Suppe** ^(g)

Moussaka
mit Aubergine,
Rinderhack und Käse
überbacken ^(g)

Für beide Menüs:
Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus
Karotte und Gurke

DIENSTAG

Spaghetti ^(aw) nach
Carbonara Art
mit Champignons, Zwiebeln,
geräuchertem Tofu, Käse
(Emmentaler, Parmesan)
und Petersilie in heller Sauce ^(g)

Cevapcici ^(R,aw,c)
mit **Risi Bisi**
und Kräuter-Knoblauch
Soße ^(g)

Grießpudding ^(aw,g) mit
Beeren-Ragout

Für beide Menüs:
Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus
Karotte und Gurke

MITTWOCH

Kartoffel-Spinatgratin
mit Hirtenkäse ^(g)

Käsespätzle ^(aw,c,g)
mit Schmorzwiebeln

Für beide Menüs:
Frisch geschnittenes
Knabbergemüse aus
Karotte und Gurke

DONNERSTAG

Geflügelgulasch
mit Paprika ^(g,i) und
Vollkornspirelli ^(aw,g)

**Kartoffel-Paprika
Gulasch** ⁽ⁱ⁾
mit Vollkornspirelli ^(aw,g)

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

FREITAG

**Seelachs-
Backfisch** ^(aw,c,F)
mit Kartoffel-Gurkensalat
und Zitronen-
Kräuter-Joghurt ^(g)

**Spinat-Dinkel
Plätzchen** ^(aw,g,c)
mit Kartoffel-Gurkensalat
und Zitronen-
Kräuter-Joghurt ^(g)

Für beide Menüs:
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 ⁽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



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



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