



Speiseplan

Woche 22.05.- 27.05.2023

Woche	Mittag	Vegetarisch	ohne Schwein mit Geflügel, Rind oder Fisch
Montag	Pasta, Spinatsoße, Reibekäse a,g	Pasta, Spinatsoße, Reibekäse a,g	Pasta, Spinatsoße, Reibekäse a,g
Dienstag	Gebackenes Fischfilet, Reis, Rohkostsalat a,d,3	Gebackener Käse, Reis, Rohkostsalat a,g,3	Gebackenes Fischfilet, Reis, Rohkostsalat a,d,3
Mittwoch	Milchreis, Fruchtmus, Zucker/Zimt g,4.	Milchreis, Fruchtmus, Zucker/Zimt g,4.	Milchreis, Fruchtmus, Zucker/Zimt g,4.
Donnerstag	Gemüsefrikadelle, Salzkartoffeln, Gemüse a,i	Gemüsefrikadelle, Salzkartoffeln, Gemüse a,i	Gemüsefrikadelle, Salzkartoffeln, Gemüse a,i
Freitag	Möhrencremesuppe, Croutons g	Möhrencremesuppe, Croutons g	Möhrencremesuppe, Croutons g

Woche 30.05.- 02.06.2023

Woche	Mittag	Vegetarisch	ohne Schwein mit Geflügel, Rind oder Fisch
Montag		Pfingstmontag	
Dienstag	Gemüselasagne, Dessert c,i,g	Gemüselasagne, Dessert c,i,g	Gemüselasagne, Dessert c,i,g
Mittwoch	Geflügelklops, Tomatensoße, Reis, Salatbeilage a,c,2,4	panierter Käse, Tomatensoße, Reis, Salatbeilage a,g,2,4	Geflügelklops, Tomatensoße, Reis, Salatbeilage a,c,2,4
Donnerstag	Putenbrustbraten, Mischgemüse, Kartoffeln i,2	Gemüsefrikadelle, Mischgemüse, Kartoffeln i,i,2	Putenbrustbraten, Mischgemüse, Kartoffeln i,2
Freitag	Gemüseeintopf, Brot a,i,l	Gemüseeintopf, Brot a,i,l	Gemüseeintopf, Brot a,i,l

Änderungen vorbehalten



Zusatzstoffe:

1. mit Phosphat
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Farbstoffen
5. mit Süßungsmitteln

Informationen für Allergiker:

- | | |
|--------------|-------------------|
| a.) Getreide | h) Nüsse |
| c.) Eier | i) Sellerie |
| d.) Fisch | j) Senf |
| g.) Milch | l) Schwefeldioxid |