



Speiseplan

29.05.- 02.06.2023



<p><u>Montag</u></p> <p>Feiertag</p> <p>Pfingstmontag</p>
<p><u>Dienstag</u></p> <p>Bratwurs^{3,8,10} mit Blumenkohl und Püree³ / Karamell-Pudding</p> <p>Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Champignon-Soße</p> <p>Salatbuffet</p>
<p><u>Mittwoch</u></p> <p>Vege. Maultaschen mit Tomaten-Sahnesoße und Blattsalat / Obst</p> <p>Nudeln mit Tomaten-Sahne- oder Spinat-Käse-Soße</p> <p>Salatbuffet</p>
<p><u>Donnerstag</u></p> <p>Hähnchenbrust „Natur“ mit mediterranem Gemüse u. Reis / Ananas-Quark</p> <p>Nudeln mit Tomaten-Zucchini- oder Käse-Sahne-Soße</p> <p>Salatbuffet</p>
<p><u>Freitag</u></p> <p>Fischstäbchen mit Kartoffelsalat² / Obst</p> <p>Spaghetti „Bolognese¹⁰“ oder Pesto-Soße</p> <p>Salatbuffet</p>

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Allergene wird keine Haftung übernommen.
Änderungen vorbehalten!!

Bei Allergien wenden Sie sich bitte immer an das Personal!

Wir verwenden bei der Zubereitung kein jodiertes Speisesalz

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 =“mit Farbstoff“ 2=“konserviert“ 3=“mit Antioxidationsmittel“
4=“mit Geschmacksverstärker“ 5=“geschwefelt“ 6=geschwärzt 7=“gewachst“ 8=“mit Phosphat“
9=“mit Süßungsmittel“ 10=“Schweinefleisch“

Allergene: A: Getreide; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fische; E: Soja; F: Milch; G: Erdnüsse; H: Sellerie;
I: Senf; J: Sesam; K: Weichtiere; L: Schalenfrüchte; M: Schwefeldioxid; N: Lupine