

Speiseplan

KW 26 / 2022

vom: 27.06.2022 bis: 03.07.2022



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Alternativ
Mo.	Gebratene Miniklöße mit Gemüse, dazu , Bechamelsauce Milchreis a,g,l	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Erbsen/Maisgemüse und Kartoffeln Milchreis a,c,g,i,j		Salatteller Milchreis
Di.	Vegetarische Nuggets mit Süßkartoffelpüree, dazu Rahmkohlrabi , Birne DS a,g	Rindergulasch mit Rahmkohlrabi dazu Kartoffeln Birne DS a,g		Salatteller Birne DS
Mi.	Marktfrisches Gemüse in Rahm dazu Kartoffelrösti Apfelquark 4,a,g	Paprika- Sahnehähnchen mit Reismudeln, Apfelquark 3,4,a,c,g		Salatteller Apfelquark
Do.	Bio- Vollkornpenne mit Linsenbolognese, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing , Heidelbeer-Buttermilchdessert 1,3,4,a,c,g,i,j	Gebratene Bio- Nudeln mit Gemüse, Ei und Hähnchenstreifen Heidelbeer- Buttermilchdessert 3,a,c,f,i,j		Salatteller Heidelbeer- Buttermilchdessert
Fr.	Chili con Carne vom Biorind mit Kartoffelwürfeln Aprikosenpudding 1,a	Nudelauflauf mit Blattspinat und Lachswürfeln, Aprikosenpudding 2,a,g	Chili con Carne vegetarisch Aprikosenpudding 1,a,i	Salatteller Aprikosenpudding

In unserer Küche werden täglich eine hohe Anzahl unterschiedlichster Speisen zubereitet. Trotz großer Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten! DE-ÖKO-003

1.Saccharin 2.Farbstoffe 3.Konservierungsstoffe 4.Antioxidationsmittel 5.Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit Phosphat A.mit Cyclamat
a)Glutenhaltig b)Krebstiere c)Eier d)Fisch und Fischerzeugnisse e)Erdnüsse f)Soja g)Milch h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf und Senferzeugnisse k)Sesamsamen l)Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere