

Speisenplan



Speiseplan vom **12.05.25** bis **18.05.25**
Plan 3 Sommer F_03.08.00 KW 20

	Montag 12.05.25	Dienstag 13.05.25	Mittwoch 14.05.25	Donnerstag 15.05.25	Freitag 16.05.25	Samstag 17.05.25	Sonntag 18.05.25
Suppe	Gemüserühe mit Ei	Karottensuppe	Lauch-Kartoffelsuppe	Kohlsuppe	Bunte Gemüsecremesuppe		Nudelsuppe
Allergene	a,a1,c,i	1,a,a1,g,i	a,a1,g,i	a,a1,g,i	g,i		a, a1, c
Menü 1	Italienische Pasta an Schinken - Käsesoße dazu dreierlei Bohnensalat	Hähnchen Cordon Bleu mit Erbsen a la Creme dazu Kartoffelbrei und Zitronenecke	Geflügel-Cevapcici an Paprikasoße dazu Reis und Eisberg Salat mit Dressing	Currywurst mit Rosmarinkartoffeln und Cole Slaw Salat	Lachssteak an Kräutersoße dazu Kartoffeln Blattsalat und Dressing	Belmer Kartoffeleintopf mit Speck und Wurst	Hähnchen- Rahmgeschnetztes dazu Vollkornreis und Bohnensalat
Allergene	2,a,a1,c,g	1,2,3,8,a,a1,g	a,a1,c,g,i	1,11,2,8,a,a1,c,i,j	3,a,a1,c,d,g,j,l	2,3,5,8,g,i,l	9,a,a1,c,g
Menü 2	Rührei mit Gemüse a la Cremé und Salzkartoffeln	Älplermagronen mit Käse in Bechamelsoße dazu Blattsalat mit Dressing	Italienische Pasta an Pilzragout dazu Blattsalat mit Dressing	rotes Thai-Gemüse- Curry auf Bio Reis	Milchreis mit Kirschen und Zimtucker	Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf	Allgäuer Käsespätzle und Bohnensalat
Allergene	c,g,i	3,4,5,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,e,g,j,l	1, g	i	3,5,a,a1,c,g,j,l
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Glutenfreie Pasta mit Schinken-Paprika- Soße dazu Bohnensalat	Hähnchensteak auf Gemüwestreifen dazu vegane Rahmsoße	Hähnchenbrust an Paprikasoße dazu Reis und Mexicogemüse	Currywurst mit Rosmarinkartoffeln dazu Karottenrohkost	Gedünsteter Lachs mit Salzkartoffeln und Blattsalat	Kartoffeleintopf mit Speck	Hähnchen- Geschnetztes mit Vollkornreis und Bohnensalat
Dessert	Obst	Waldfrucht Dessert	Obst	Obst	Schoko Pudding	Obst	Obst
Allergene		g			11,g		

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene