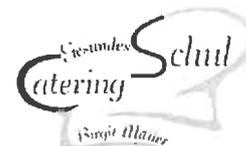


# Speiseplan

für die KW 23 / 25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
<b>Montag</b>	Nudelauflauf mit Gemüse und Hirtenkäse, Tomatensoße und Käseüberbacken	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Eis</b>
<b>02. Jun</b>	1,9,13,24,36,37	1,9,13		siehe Verpackung
<b>Dienstag</b>	Backfisch mit Kartoffeln und Karottengemüse	Grießbrei mit Apfelmuß	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Obst</b>
<b>03. Jun</b>	1,9,13,27,37	1,13		45
<b>Mittwoch</b>	Cevapcici mit Kartoffeln und Sour-Creme	Gemüsebratling mit Reis und Sour-Creme	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Joghurt</b>
<b>04. Jun</b>	1,13,27,37	1,9,13,27,37		13
<b>Donnerstag</b>	Hackfleisch- Käse-Laucheintopf	Spiegelei mit Kartoffeln und Karottengemüse	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	<b>Pudding</b>
<b>05. Jun</b>				13
<b>Freitag</b>				
<b>06. Jun</b>				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,

# Speiseplan

## für die KW 24/25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Fleischkäse mit Spinat und Kartoffeln 	Gemüsesuppe mit Grünkern und Brot 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
10. Jun	1,13, Nitrat,42	1,13,42		45
Dienstag	Hühnchencurry mit Bulgur 	Linsencurry mit Bulgur 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
11. Jun	1,13,42	1,13,42		13
Mittwoch	Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Soße 	Sojabolognese mit Spätzle 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
12. Jun	1,9,13	1,13, Fabstoff und Konservierungsmittel		13
Donnerstag	Gyros mit Reis und Knobidipp 	Gekochte Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wassereis
13. Jun	1,13,37	9,13, Senf		siehe Verpackung
Freitag				
14. Jun				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,

# Speiseplan

für die KW 25-25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Frikadelle mit Schupfnudeln und Gemüse 	Gemüsefrikadellen mit Schupfnudeln und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
16. Jun	1,13	1,13		45
Dienstag	Überbackener Fisch mit Kartoffeln und Remoulade 	Schupfnudel Sauerkrautauflauf 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
17. Jun	1,10,13	1,10,13		13
Mittwoch	mini Frikadelle in Soße mit Nudeln 	Gerstengraupen - Linsenpfanne mit mediterranem Gemüse und Zaziki 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
18. Jun	1,38,37	3,13		13
Donnerstag				
19. Jun				
Freitag				
20. Jun				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,

# Speiseplan

## für die KW 26 / 25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Chili con carne mit Reis	Chili Sin Carne mit Reis	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
23. Jun	1, Sellerie, 36,37, Rind	1,13		45
Dienstag	gebratene Putenbrust mit Sahne Kartoffeln 	Kartoffeln mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
24. Jun	1,9,13	1,9,13		13
Mittwoch	gekochte Fleischbällchen (Königsbergerart) mit Kartoffeln 	Falaffelbällchen (Königsbergerart) mit Kartoffeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wassereis
25. Jun	1,9,14	1,12		siehe Verpackung
Donnerstag	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensoße 	Linseneintopf 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
26. Jun	1,13,37	9,13		13
Freitag				
27. Jun				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

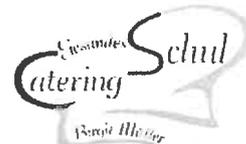
Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel, 38 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47 Süßungsmittel, 53Koffein,

# Speiseplan

für die KW 27 / 25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Würstchen mit Wedges und Ketschup	Wedges mit Sour-Creme	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Buttermilchmix
30. Jun	1,13,41	1,13		42
Dienstag	Currywurst mit Bratkartoffeln 	Nudel mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
01. Jul	1,9,13	1,9,13		45
Mittwoch	Hähnchenugets mit Schupnudeln 	Falaffelbällchen mit Schupfnudeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
02. Jul	1,9,14	1,12		13
Donnerstag	Fisch mit Reis und Kräuterquark 	Omlette mit Reis und Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
03. Jul	2,13,37	9,14		1,13
Freitag				
04. Jul				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

### Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,