

# Speiseplan

für die KW 18 / 23



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
<b>Montag</b>				
<b>01. Mai</b>				
<b>Dienstag</b>	<b>Süße Überraschung mit Vanillesoße</b>	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmuß</b>	<b>Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel</b>	<b>Finger-Obst</b>
<b>02. Mai</b>	1,9,13	1,13		45
<b>Mittwoch</b>	<b>gebratene Rindswurst mit Wedges und Dipp</b>	<b>Gemüsebratling mit Wedges und Dipp</b>	<b>Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel</b>	<b>Kuchen</b>
<b>03. Mai</b>	1,13	1,13		1,9,13
<b>Donnerstag</b>	<b>Fisch mit Kartoffeln und Kräutersoße</b>	<b>gek. Eier mit Kartoffeln und Kräutersoße</b>	<b>Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel</b>	<b>Wackelpudding</b>
<b>04. Mai</b>	1,13	1,13,27,37		Rindergelantine
<b>Freitag</b>				
<b>05. Mai</b>				

## Änderungen Vorbehalten

### Allergene:

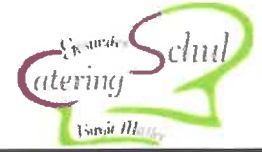
1Glutenhaltige Getreide d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene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

### Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

# Speiseplan

für die KW 19/23



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hacksteak mit Spinat und Püree 	Rührei mit Spinat und Püree 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
08. Mai	1,13	1,3		45
Dienstag	Pancake mit Apfelmuss 	Kartoffeln mit Kräuter Quark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wackelpudding
09. Mai	1,13	1,13		36,37,38,42,43
Mittwoch	Hähnchenspieße mit Kartoffelpüree und Soße 	Maultaschen mit Spinatfüllung und Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
10. Mai	1,38,37	1,13		13
Donnerstag	Gyrospfanne mit Nudeln 	Nudel mit Rahmsoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
11. Mai	1,13	1,13		13
Freitag				
12. Mai				

## 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,

# Speiseplan

für die KW 20-23



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Schnitzel mit Kartoffeln und Soße 	Kartoffeltaschen mit Kräuterdipp 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
15. Mai	1,13,9	1,13,9		
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis 	Gemüseragout mit Reis 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
16. Mai	1,9,13,37,38	1,9,13,38		
Mittwoch	Bratwurst mit Kartoffelpüree 	Gnocchis mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obstsalat
17. Mai	1,9,13,37,38	1,9,13		41
Donnerstag	Feiertag			
18. Mai				
Freitag	Brückentag			
19. Mai				

## 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, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

# Speiseplan

für die KW 21-23



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Reis 	Lasagne mit Gemüse 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
22. Mai	1,1	1,13,24		45
Dienstag	Pennepfanne mit Gemüse und Hühnchen dazu Tomatensoße 	Milchreis mit Kompott 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Buttermilch / Milchm
23. Mai	2,9,13	13,47		1,9,13,
Mittwoch	Hackbällchen mit Schupfnudeln und kalter Currysoße 	Falaffelbällchen mit Schupfnudeln und kalter Currysoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
24. Mai	41	1,3,9,13,24		1,13
Donnerstag	Putenbraten mit Bratkartoffeln und Soße 	Farmerkartoffeln Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
25. Mai	1,9,24,25	9,13		13
Freitag				
26. Mai				

## 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,

# Speiseplan

für die KW 22-23



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Feiertag			
29. Mai				
Dienstag	Würstchen mit Kartoffelsalat 	Grießbrei mit Zimt und Zucker 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
30. Mai	1,9,13,42	1,9,13		45
Mittwoch	Schmor-Zwiebelsteak mit Reis 	Folienkäse Mediteran mit Reis 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
31. Mai	9,1,13	1,13,37		1,13
Donnerstag	Fischstäbchen mit Sahnekartoffeln 	Gemüsebratling mit Sahnekartoffeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
01. Jun	1,13,37	1,13,		13
Freitag				
02. Jun				

## 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,

