

# Speiseplan 09.06.-13.06.2025



Montag 09.06.	Menü I	<b>Ferien</b>	
	Menü II	<b>Ferien</b>	
Dienstag 10.06.	Menü I	<b>Ferien</b>	
	Menü II	<b>Ferien</b>	
Mittwoch 11.06.	Menü I	Süßkartoffelsuppe mit <b>Bio-Vollkornbrot</b> <sup>(i,a)</sup>	Bio-Tomaten
	Menü II	Sahnemöhren mit Kartoffelstampf <sup>(g,i)</sup> <b>(Bio: Kartoffeln, Milch, Sahne)</b>	Bio-Tomaten
Donnerstag 12.06.	Menü I	paniertes Hähnchenschnitzel mit Kohlrabi, Nudeln und heller Sauce <b>(Bio: Nudeln)</b> <sup>(a,c,g)</sup>	Bio-Banane
	Menü II	Gemüse-Quiche mit leichter Käse-Sauce <b>(Bio: Käse, Sahne)</b> <sup>(a,3,g,i,c)</sup>	Bio-Banane
Freitag 13.06.	Menü I	Fischfilet mit Kräuter-Sahnesauce, grünen Erbsen und Reis <b>(Bio: Reis, Sahne)</b> <sup>(3,g,d,i,)</sup>	Schokopudding
	Menü II	Pasta mit Tomaten-Gemüseragout <b>(Bio: Pasta, Käse, Tomaten)</b> <sup>(g,3,i,a)</sup>	Schokopudding

**Zusatzstoffe:** 1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwefelt 3) mit Milcheiweiß 4) mit Süßungsmittel 5) gewachst 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

**\*Allergene und Erzeugnisse daraus:**

a) Weizengluten c) Hühnerei d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Laktose (Milch) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid m) Lupinen n) Weichtiere