

## Speiseplan 16.06. - 20.06.2025



Montag 16.06.	Menü I	Nudeln mit Chamignonrahmsauce (Bio: Kartoffeln, Sahne) <sup>(3,a,g)</sup>	Salat mit Dressing
	Menü II	Boulette vom Rind mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree ( Bio: Rinderhack, Kartoffeln) <sup>(a,i)</sup>	Salat mit Dressing
Dienstag 17.06.	Menü I	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern (Bio: Tomaten, Reis) <sup>(a)</sup>	Bio-Naturjoghurt Mandarinen
	Menü II	Kartoffelauflauf mit Broccoli und Käse überbacken (Bio: Kartoffeln, Käse) <sup>(g)</sup>	Bio-Naturjoghurt Mandarinen
Mittwoch 18.06.	Menü I	Kartoffelpuffer mit Bio-Apfelmus (Bio: Apfelmus)	Möhrensalat
	Menü II	Bunter Gemüseintopf und Reis (Bio: Reis, Lauch, Möhren, Sellerie)	Möhrensalat
Donnerstag 19.06.	Menü I	vegetarische Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensauce (Bio: Tomaten) <sup>(a,c,g)</sup>	Bio-Gurken
	Menü II	Blumenkohlcurry mit Ananas und Reis (Bio: Reis) <sup>(a,g,i)</sup>	Bio-Gurken
Freitag 20.06.	Menü I	Lachs in Sahnesauce mit Nudeln (Bio:Nudeln, Sahne) <sup>(a,d,g)</sup>	Vanillepudding
	Menü II	gebackene Süßkartoffelspalten mit Tomatenbulgur und Zimtdip <sup>(3,a,g)</sup>	Vanillepudding

**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