

# Speiseplan 30.06.-04.07.2025



Montag 30.06.	Menü I	Geflügelbratwurst mit Currysauce und Pommes <sup>(6,i)</sup>	Krautsalat
	Menü II	Pasta mit Käsesauce (Bio: Pasta, Käse, Sahne) <sup>(a,3,g)</sup>	Krautsalat
Dienstag 01.07.	Menü I	Lauchgemüse in Rahm mit Kartoffelstampf (Bio:Kartoffeln, Sahne) <sup>(3,g)</sup>	Bio-Naturjoghurt mit Kirschen
	Menü II	Polentaschnitte mit Käse und Möhrengemüse (Bio: Käse, Möhren) <sup>(a,3,g)</sup>	Bio-Naturjoghurt mit Kirschen
Mittwoch 02.07.	Menü I	Möhren-Kokossuppe mit Reis (Bio: Möhren, Reis)	Bio-Apfel
	Menü II	Obst-Crumble mit Vanillesauce <sup>(a,3,g)</sup>	Bio-Apfel
Donnerstag 03.07.	Menü I	Gyros vom Geflügel mit Tomatenreis (Bio: Reis) <sup>(3,g)</sup>	Bio-Gurken
	Menü II	Gnocchis mit Zucchini-Tomatengemüse <sup>(a,3,g,c)</sup>	Bio-Gurken
Freitag 04.07.	Menü I	Nudeln mit Thunfisch in Tomatensauce (Bio: Nudeln, Tomaten) <sup>(a,d,i)</sup>	Vanillepudding
	Menü II	Eier in leichter Senfsauce mit Kartoffeln (Bio: Kartoffeln) <sup>(c,i)</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