

# Speiseplan 07.07.-11.07.2025



Montag 07.07.	Menü I	<b>Hühnerfrikasse mit Reis (Bio:Möhren, Erbsen, Sahne und Reis)</b> <sup>(g,i)</sup>	Möhrensalat
	Menü II	<b>mit Ei gebratene asiatische Nudeln, Curry und Gemüse</b>	Möhrensalat
Dienstag 08.07.	Menü I	<b>Nudeln mit Broccolirahmsauce (Bio: Nudeln, Broccoli, Sahne)</b>	Bio-Apfel
	Menü II	<b>Quinoa Bratling mit grünen Bohnen in Tomatenragout (Bio: Tomaten)</b> <sup>(a,g,i)</sup>	Bio-Apfel
Mittwoch 09.07.	Menü I	<b>Chili con Carne mit Reis (Bio: Rinderhack, Tomaten, Möhren, Reis)</b> <sup>(i)</sup>	Bio-Joghurt mit Mandarinen
	Menü II	<b>Gemüsesuppe (Bio:Möhren, Lauch, Sellerie)</b> <sup>(a,i)</sup>	Bio-Joghurt mit Mandarinen
Donnerstag 10.07.	Menü I	<b>vegetarische Paprikaschote mit Gemüsesauce und Kartoffeln (Bio: Kartoffeln)</b>	Bio-Gurkensticks
	Menü II	<b>mexikanischer Wrap gefüllt mit Mais, Tomatenwürfelchen, Reis und mit Käse gebacken (Bio:Tomaten, Käse)</b> <sup>(i)</sup>	Bio-Gurkensticks
Freitag 11.07.	Menü I	<b>Seelachs mit Rahmwirsing und Sesamkartoffeln (Bio:Kartoffeln, Sahne)</b> <sup>(a,g,d,k)</sup>	Schokopudding
	Menü II	<b>Ofengemüse (Bio:Möhren, Zucchini, Paprika) mit Rosmarinkartoffeln und Orangen-Dip (Bio:Kartoffeln und Joghurt)</b> <sup>(g)</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