

Speiseplan 14.07. - 18.07.2025



Montag 14.07.	Menü I	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf (Bio: Kartoffeln) ^(3,g)	Blattsalat /Senf-Ölivenöl-Dressing
	Menü II	Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce ^(a,3,g,i)	Blattsalat / Senf-Ölivenöl-Dressing
Dienstag 15.07.	Menü I	Möhreneintopf mit Reis (Bio: Möhren, Reis) ^(3,g)	Bio-Gurkensticks
	Menü II	Gemüséfrikassee mit Pilzen, Möhren und Erbsen dazu Reis (Bio: Reis, Möhren, Erbsen) ^(3,g,)	Bio-Gurkensticks
Mittwoch 16.07.	Menü I	Zucchini Gemüse mit Tomatenragout und Nudeln (Bio: Nudeln, Tomate) ^(a,i)	Bio-Quark / Mandarinen
	Menü II	Blumenkohl mit Bröselbutter und Kartoffeln (Bio: Kartoffeln) ^(3,g,a)	Bio-Quark / Mandarinen
Donnerstag 17.07.	Menü I	paniertes Putenschnitzel mit Paprikasauce und Nudeln (Bio: Nudeln) ^(a,c)	Krautsalat
	Menü II	vegetarische Maultaschen mit Tomaten und Mozzarella überbacken (Bio: Tomaten) ^(a,3,g)	Krautsalat
Freitag 18.07.	Menü I	Fischfilet mit Möhren, Tomatensauce und Reis (d,i) (Bio: Reis, Möhren)	Rote Beerengrütze
	Menü II	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Bio: Käse)	Rote Beerengrütze

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