



## Speiseplan KW 25

Tag	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
<b>Montag 20.06.22</b>		Pasta(10.1) mit Tomatensoße(19/23) und Käse(17), Blattsalat mit Mangodressing (19/23), Apfelmus
<b>Dienstag 21.06.2022</b>	Fischfrikadelle(10/12/13/17/19) mit Kräuterquark(17/19/23) und Kartoffelpüree(19/23), Wackelpudding	Salzkartoffeln mit Tomatenkräuterquark(17/19/23), Bulgursalat (10.1/19/23), Wackelpudding
<b>Mittwoch 22.06.2022</b>	Hähnchenbrust in Paprikasahnesoße(15/17/19/23) dazu gedünsteten Reis, Karottensalat (19/23) , Himbeerjoghurt(17)	Gemüsebrühe(19/23) mit vegetarischen Maultaschen(10.1/12/23) und Grießklösschen (10.1/12/17) dazu Bauernbrot(10.1/10.2), Himbeerjoghurt(17)
<b>Donnerstag 23.06.2022</b>	Penne(10.1) „Bolognese“(19/23) mit Rinderhackfleisch und Käse(17), Blattsalat mit Himbeerdressing(17/19/23), Schokoladenpudding(17)	Schupfnudeln (10.1/12) in Karottenerbsenrahm(17/19/23), Blattsalat mit Himbeerdressing(17/19/23), Schokoladenpudding(17)
<b>Freitag 24.06.2022</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel (10.1/12) mit Bratensoße und Kartoffeln, Gurkensalat(19/23), Äpfel aus der Kerni	

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe Deklaration Allergene: 10 Gluten(10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer) 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pekanüsse, 18.6 Peanüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse) 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerieprikosenjoghurt(17)