



Speiseplan KW 26

Tag	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 27.06.22	Hühnerfrikassee mit Erbsen (17/19/23) und gedünstem Reis, Gemischter Salat mit Mangodressing(19/20), Aprikosenjoghurt(17)	Knöpfe(10.1/12) in Kräuterrahmsauce(17/19/23), Gemischter Salat mit Mangodressing(19/20), Aprikosenjoghurt(17)
Dienstag 28.06.2022	Kässpätzle(10.1/12) mit Emmentaler Käse(17), Blattsalat mit Himbeerdressing(19/23), Vanillepudding(17)	Blumenkohlgemüse mit Salzkartoffeln (17/19/23), Blattsalat mit Himbeerdressing(19/23), Vanillepudding(17)
Mittwoch 29.06.2022	Paniertes Seelachsfilet(10.1/12/13) (MSC) mit Kräuterquark (17/19/23) und Salzkartoffeln, Gurkensalat(19/23) ,Äpfel aus der Kerni	Penne(10.1) in Tomatensoße(19/23) mit Käse(17), Gurkensalat(19/23) ,Äpfel aus der Kerni
Donnerstag 30.06.2022		Milchreis (17) mit Apfelmus und Gemüsesuppe (19/23) mit Buchstabennudeln (10.1/12)
Freitag 01.07.2022		Linseneintopf mit Gemüse(19/23) und Kartoffeln dazu Bauernbrot(10.1/10.2), Cookiecream (10.1/12/17)

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 Pekannüsse, 18.6 Peanüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse) 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerieprikosenjoghurt(17)