



# SPEISEPLAN

## 13.06.2022 – 17.06.2022

Woche 24	Menü 1	Menü 2	Salatteller
<b>Montag</b> 13.06.22	<b>Geflügelfrikadelle</b> auf Rahmgemüse dazu Spätzle <sup>a,b,c,k</sup>	<b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> mit Sauerrahmkrauterdip <sup>4,b,k</sup>	<b>Reis-Gemüsesalat</b> mit Hähnchenbruststreifen dazu Curry-Joghurtdressing <sup>b,k,m</sup>
<b>Dienstag</b> 14.06.2022	<b>Pfannengyros mit Reis</b> dazu Tzatziki und Krautsalat <sup>9,b</sup>	<b>Vanielle Grießbrei</b> mit Apfelspalten <sup>9,a,b</sup>	<b>Tomatensalat mit Thunfisch</b> verfeinert mit Balsamico und Kräutern dazu Baguette <sup>a,b,d,k</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.06.22	<b>Schnitzel vom Schwein</b> mit Paprikasauce und Kartoffeln dazu Salat <sup>a,b,c,k,m</sup>	<b>Eieromelette</b> dazu Rahmspinat und Kartoffeln <sup>4,a,b,c</sup>	<b>Tortellini Gemüsesalat</b> mit Sesamdressing <sup>a,b,c,i,m,k</sup>
<b>Donnerstag</b> 16.06.22	<b>Seelachsfilet</b> mit Senf-Dillsauce dazu Kartoffeln und Gurkensalat <sup>4,a,b,c,d,m</sup>	<b>Nudel Gemüseauflauf</b> dazu Käsesauce <sup>a,b,c,k</sup>	<b>Bunter Salatteller</b> mit Oliven, Fetakäse und Essig-Öldressing dazu Baguette <sup>a,b,k,m</sup>
<b>Freitag</b> 17.06.22	<b>Gulaschsuppe</b> dazu Brötchen <sup>a,k,m</sup>	<b>Gemüseschnitzel an Kräutersauce</b> und gebackenen Kartoffeln dazu Möhrensalat <sup>4,a,b,c,k,m</sup>	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Käse und Croutons dazu Schmanddressing <sup>a,b,k,m</sup>

### IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Hoberock-Tuppat Betriebsküchenleiter, unter der Durchwahl - 926-170 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene\*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxyde und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.