



SPEISEPLAN

27.06.2022 – 01.07.2022

Woche 26	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
Montag 27.06.22	Jagdwurstschnitzel dazu Nudeln und Tomatensauce dazu Salat ^{12, a, c, k, m}		Gemüseschnitzel an Kräutergemüse und Kartoffelpüree ^{a, d, c, k}		Gemischter Salatteller mit Mozzarella und Baguette ^{a, b, k, m}	
Dienstag 28.06.2022	Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken an Gemüsereis und Kräutersauce ^{b, k}		Pfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillesauce ^{9, a, b, c}		Glasnudelsalat mit Asiagemüse in süß-saurer-Sauce ^{a, f, i, k, m}	
Mittwoch 29.06.22	Frikadelle mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelpüree und Salat ^{a, b, c, k, m}		Bratreis mit Gemüse und Paprikaschmand ^{b, k}		Mediterraner Tortellinisalat mit Rucola und Kirschtomaten ^{a, b, c, k}	
Donnerstag 30.06.22	Spaghetti Carbonara dazu geriebener Hartkäse und Salat ^{a, b, c, k, m}		Falaffel auf Curry-Gemüseragout ^{a, b, h, k}		Bulgur-Salat mit Brokkoli und Avocadodip ^{a, k, m}	
Freitag 01.07.22	Kartoffel-Lauchsuppe mit Wienerwürstchen dazu Brot ^{12, a, b, k, m}		Mediterranes Ratatouille-Gemüse an Kräuterreis ^{k, m}		Rotkohl-Rote Bete Salat in Kräuterschmanddressing mit gerösteten Brotwürfeln ^{9, a, b}	

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) Schwefeldioxide 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.