



# SPEISEPLAN

## 04.07.2022 – 08.07.2022



Woche 27	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
<b>Montag</b> <b>04.07.22</b>	<b>Frikadelle mit Pilzrahmsauce</b> dazu Gemüse und Kartoffeln <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Pasta-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce <small>a, b, c, k</small>		<b>Gemüsesalat</b> mit Erdnussdressing dazu Baguette <small>a, b, g</small>	
<b>Dienstag</b> <b>05.07.2022</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> an Rahmgemüse und Spätzle <small>a, b, c, k</small>		<b>Kaiserschmarrn</b> mit Pfaumenkompott <small>a, b, c</small>		<b>Bunter Reissalat</b> mit Thunfisch <small>d, k, m</small>	
<b>Mittwoch</b> <b>06.07.22</b>	<b>Pasta mit Bolognesesauce</b> dazu Hartkäse und Salat <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Bunte Schupfnudelpfanne</b> mit Spinatrahmsauce <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Gnocchi-Salat</b> mit Tomaten und Paprika verfeinert mit Basilikumpesto <small>a, b, c, m</small>	
<b>Donnerstag</b> <b>07.07.22</b>	<b>Kammsteak vom Schwein</b> mit Schmorzwiebeln und gebackenen Kartoffeln dazu Salat <small>k, m</small>		<b>Grüne Sauce mit Ei</b> dazu Kartoffeln und Salat <small>b, c, k, m</small>		<b>Nudelsalat</b> mit geröstetem Gemüse und Fetakäse <small>a, b, c, k</small>	
<b>Freitag</b> <b>08.07.22</b>	<b>Nudel Hühnchensuppe</b> mit Gemüseeinlage <small>a, k, m</small>		<b>Gemüseschnitzel</b> an Kartoffel-Möhrenstampf und Rahmsauce <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Tomaten-Brotsalat</b> auf Ruccola <small>a, b, m</small>	

### 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 Sulfite, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.