



# SPEISEPLAN

## 11.07.2022 – 15.07.2022

Woche 28	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
<b>Montag</b> 11.07.22	<b>Cevapcici</b> an tomatisiertem Gemüsereis dazu Tzatziki <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Penne mit Gemüsesahnesauce</b> und Salat <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Gemischter Salatteller</b> mit Schinken dazu Baguette <small>12, a, b</small>	
<b>Dienstag</b> 12.07.2022	<b>Hähnchenbrust in Paprikasahnesauce</b> dazu Spätzle und Salat <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Pfannkuchen mit Fruchtfüllung</b> dazu Vanillesauce <small>a, b, c</small>		<b>Tomaten-Bulgursalat</b> mit Oliven dazu Joghurdip <small>b, k, m</small>	
<b>Mittwoch</b> 13.07.22	<b>Hackfleisch-Gemüseauflauf</b> dazu Kartoffeln <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Reis dazu Paprikadip und Salat <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Farfalle Salat</b> mit Hähnchenstreifen mit Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette <small>a, c, m, k</small>	
<b>Donnerstag</b> 14.07.22	<b>Seelachsfilet natur</b> auf Paprika-Kartoffelgemüse und Dillsauce <small>a, b, k, m</small>		<b>Tortellini</b> mit Käse-Lauchsauce dazu Salat <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Gemischter Salat</b> mit Fetakäse und Oliven dazu Baguette <small>a, b, m</small>	
<b>Freitag</b> 15.07.22	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Bockwurst <small>b, k, m</small>		<b>Gemüse Paella</b> mit Kräuterdip <small>b, k, m</small>		<b>Geflügelsalat</b> auf Rucola und Eisberg dazu Baguette <small>a, b</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 Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.