



Speiseplan KW 23
05.06.23 - 09.06.23

Speiseplan 3 Gänge-Menü

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
05.06.2023 Montag	Champignon-Rahmpfanne _{G,M,Se} mit Reis _{Se} Erdbeer-Rhabarbercreme _{M,4}	Rote Linsensuppe (püriert) _{Se,Hf} mit Weizen-Vollkornbrötchen _G Erdbeer-Rhabarbercreme _{M,4}	Salatbuffet
06.06.2023 Dienstag	Pasta _{G,M} mit Spinat- Frischkäsesoße (BIO-Spinat*) _{G,M} BIO-Obst*	Vegetarisches Börek _{E,G,M} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _{G,Se} und Tzatziki _M BIO-Obst*	Salatbuffet
07.06.2023 Mittwoch	Fischstäbchen _{E,G,F} mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße _{E,G,M,Sf} Apfelmus ₂	Gnocchi _{E,G,M} mit Tomaten- Rahmsoße _{M,Se} Apfelmus ₂	Salatbuffet
08.06.2023 Donnerstag	FEIERTAG	FEIERTAG	
09.06.2023 Freitag	Geflügelbratwurst (BIO- Geflügelwurst*) _{2,3} mit Kartoffelspalten aus dem Ofen und Ketchup ₂ Frisches Obst	Germknödel _{E,G,M} mit Vanillesoße _{M,4} Frisches Obst	Salatbuffet

***BIO-Einsatz kontrolliert durch: DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch oder Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse
(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)