



Speiseplan KW 25 19.06.23 - 23.06.23

Speiseplan 3 Gänge-Menü

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
19.06.2023 Montag	Sommergemüsecremesuppe (püriert) _{M,Se} mit Dinkel-Vollkornbrötchen _{G,Sm} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Schokostreusel _M	Gemüsebällchen _{E,G,Hf} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _{G,Se} und Tomaten-Rahmsoße _{M,Se} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Schokostreusel _M	Salatbuffet
20.06.2023 Dienstag	Königsberger Klopse (BIO-Geflügel-Hackbällchen*) _{E,G,M,Se,Sf} mit Reis _{Se} Grießpudding _{G,M}	Vegetarische Ravioli _{E,G,M,Se} mit Gemüse-Tomatensoße _{Se} Grießpudding _{G,M}	Salatbuffet
21.06.2023 Mittwoch	Spargelcremesuppe _{G,M} mit Brötchen _G BIO-Obst*	Kaiserschmarrn _{E,G,M} mit Apfelmus ₂ und Rosinen BIO-Obst*	Salatbuffet
22.06.2023 Donnerstag	Fischfilet Bordelaise _{E,G,F} mit Kartoffelpüree _M und Kohlrabigemüse (BIO-Kohlrabi*) _{M,Se} Joghurt _M mit Erdbeersoße	Veggie Frikadelle (BIO-Tofu*) _{E,G,Se,Sj,Hf} mit Salzkartoffeln und Kräutersoße _{G,M,Se} Joghurt _M mit Erdbeersoße	Salatbuffet
23.06.2023 Freitag	Pasta _{G,M} mit sommerlicher Basilikumcreme (kalt) _M Frisches Obst	Zucchini-Dill-Puffer _{E,G,M} mit Reis _{Se} und Joghurtsoße _M 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)