



Speiseplan KW 27 01.07.24 - 05.07.24

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
01.07.2024 Montag	Sommergemüsecremesuppe (püriert) _{M,Se} mit Weizen-Vollkornbrötchen _G Vanille-Joghurt-Creme (aus BIO-Joghurt*) _{M,4}	Omelette _{E,G} mit Salzkartoffeln und Rahmspinat _{G,M} Vanille-Joghurt-Creme (aus BIO-Joghurt*) _{M,4}	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
02.07.2024 Dienstag	Vegetarisches Schnitzel _{E,G,Se,Sf,Sj,Hf} mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) _M und Blumenkohl (BIO-Blumenkohl*) _{M,Se} Haselnuss-Waffel _{G,Hn,M,Sj}	Vegetarischer Burrito _{E,G,Se,Sf,Sj,Sm,Hf} mit kleiner Bulgur Beilage (BIO-Bulgur*) _G und Sour Cream _M Haselnuss-Waffel _{G,Hn,M,Sj}	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
03.07.2024 Mittwoch	Vegetarische Lasagne mit Gemüse _{E,G,M,Se,Sf,Sj,Sm} Frisches Obst	Kleines Brokkolisüppchen (aus BIO-Brokkoli*) _{G,M} Kartoffelpuffer _{E,G} mit Apfelmus ₂ Frisches Obst	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
04.07.2024 Donnerstag	Pasta (BIO-Nudeln*) _{E,G,M} mit Tomatenpaprikasoße _{Se} und Thunfisch _F BIO-Wassereis*	Veggie Frikadelle (mit BIO-Tofu*) _{E,G,Se,Sj,Hf} mit Spätzle _{E,G,M} und Tomatenpaprikasoße _{Se} BIO-Wassereis*	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
05.07.2024 Freitag	Cevapcici (aus BIO-Rind*) _{E,G,Sf} mit Reis _{Se} und brauner Soße _{G,Se,Sf} BIO-Obst*	Knusper-Gemüsenuggets _{E,G,M,Se,Sm,Hf} mit Reis _{Se} und Kräutersoße (BIO-Milch*) _{G,M,Se} BIO-Obst*	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}

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

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, 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)