

Speiseplan KW 30 vom 25.07.2022 bis 26.07.2022



	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Leichte Kost	Menü 5 Alternativ	Menü 6 Glutenfrei
Montag, 25.07.2022	Gebr. Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Butterkartoffeln und Salatbeilage 7.	Rigatoni mit Hackfleisch- Gemüse- soße vom Rind und ger. Käse 1. a.c.g.i.	-vegetarisch- Salatplatte mit Camembert, getr. Tomaten und Baguettebrötchen a.g.	-vegetarisch- Eieromelette mit Champignons, Pfifferlingen, Rahmspinat und Salzkartoffeln c.g.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	Gebr. Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Stampfkartoffeln 7.
Dienstag, 26.07.2022	Linsen mit Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.g.	-vegetarisch- Maultaschen in Pilzrahmsoße mit buntem Kartoffelsalat a.c.g.i.	-vegetarisch- Eier-Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Ciabatta a.g.	Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Schnittlauch- Joghurt- soße mit Gemüseschupfnudeln a.c.d.g.i.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g..	Linsen mit Saiten und Würfelkartoffel 7.

- Änderungen vorbehalten-

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.
Allergene Stoffe: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere.

Zur Information: farbig unterlegte Felder enthalten Schweinefleisch