

Wochenspeiseplan KW 22 vom 22.6.-25.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<i>Pancakes mit Apfelmus_{a1.a.c.b}</i>	<i>Panierter Fisch dazu Reis und Soße_{a1.a.c.d.e}</i>	<i>Tortellini mit Käse gefüllt dazu Rahm-Sahnesoße_{a1.a.c.d}</i>	<i>Schnitzel Wiener Art mit Nudeln und Soße_{a1.a.c}</i>
Menü 2 Vegetarisch	<i>Gemüselasagne_{a1.a.c.d}</i>	<i>Nudeln mit Rahm-Spinat-Soße_{a1.a.a.c}</i>	<i>Tortellini mit Käse gefüllt dazu Rahm-Sahnesoße</i>	<i>Nudeln mit Soße_{a1.a.c.d}</i>
Buffet	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings_c</i> <i>-Obst oder Desserts_c</i>	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings_c</i> <i>-Obst oder Desserts_c</i>	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings_c</i> <i>-Obst oder Desserts_c</i>	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings_c</i> <i>-Obst oder Desserts_c</i>

.Zusatzstoffe: ⁽¹⁾mit Farbstoff, ⁽²⁾mit Konservierungsstoff, ⁽³⁾mit Antioxidationsmittel, ⁽⁴⁾mit Geschmacksverstärker, ⁽⁵⁾ geschwefelt, ⁽⁶⁾ geschwärzt, ⁽⁷⁾gewachst, ⁽⁸⁾mit Phosphat, ⁽⁹⁾ mit Süßungsmittel, ⁽¹⁰⁾mit enthält Phenylalaninquelle, ⁽¹¹⁾kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ⁽¹²⁾mit Milcheiweiß, ⁽¹⁶⁾chininhaltig, ⁽¹⁷⁾koffeinhaltig, ⁽²⁰⁾Säuerungsmittel

Allergene: ^(a)Glutenhaltiges Getreide, ^(a1)Weizen, ^(a2)Roggen, ^(a3)Gerste, ^(a4)Hafer, ^(a5)Dinkel, ^(a6)Kamut, ^(a7)enthät Hybridstämme davon, ^(b)Eier, ^(c)Milch, ^(d)Sellerie, ^(e)Fisch, ^(f)Erdnüsse, ^(g)Schalenfrüchte, ^(g1)Mandeln, ^(g2)Haselnüsse, ^(g3)Walnüsse, ^(g4)Kaschunüsse, ^(g5)Pecannüsse, ^(g6)Paranüsse, ^(g7)Pistazien, ^(g8)Macadamianüsse, ^(h)Senf, ⁽ⁱ⁾Sesam, ^(j)Soja, ^(k)Sulfur, ^(l)Krustentiere, ^(m)Lupinen, ⁽ⁿ⁾Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Änderungen vorbehalten