

KALENDERWOCHE 19

Speiseplan



Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

Hauptgericht Eieromelette ③ ⑦ Rahmspinat ⑦ gebratene Risolee	Hauptgericht Gemüseaultaschen ① ③ ⑮ Tomatensahnesoße ⑦	Hauptgericht Hähnchenschnitzel, paniert ① Kartoffelbrei ⑦ Blumenkohl in Rahm ⑦	Hauptgericht Kohlrabicremesuppe mit Karottenwürfel ⑦ Backerbsen ① ③ ⑦ Schnittbrötchen ①	Hauptgericht Paniertes Fischfilet ① ③ ④* Kräuterquark ⑦ Salzkartoffeln R
--	---	---	--	--

Frischkost	Frischkost Gurkensticks Cocktail Tomaten	Frischkost	Frischkost	Frischkost Gurkensalat
-------------------	---	-------------------	-------------------	----------------------------------

Dessert Vanillepudding ⑦	Dessert Frisches Obst	Dessert Banane	Dessert Kaiserschmarrn ① ③ ⑦ Vanillesoße ⑦	Dessert Naturjoghurt ⑦
---------------------------------------	---------------------------------	--------------------------	---	-------------------------------------

Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühnereiweiß ④ Fische ⑤ Erdnüsse
 ⑥ Soja ⑦ Milch ⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid
 ⑬ Lupinen ⑭ Weichtiere ⑮ Hülsenfrucht = Karotte * = MSC Fisch
 a = Farbstoff / b = Konservierungsstoff / c = Antioxidationsmittel / d = Geschmacksverstärker
 e = Geschwefelt / f = Geschwärzt / g = Phosphat h = Milcheiweiß / i = Koffeinhaltig
 j = Chininhaltig / k = Süßungsmittel / l = Gewachst

Die mit dem Siegel gekennzeichneten Zutaten und Produkte, verwenden wir aus kontrolliert, biologischem Anbau



DE-ÖKO-006
D-HE 006-30003-B