

Speiseplan Kalenderwoche 25			
Montag 18.06.2018	Dienstag 19.06.2018	Mittwoch 20.06.2018	Donnerstag 21.06.2018
bunter Salatteller mit Schafskäse ()	bunter Salatteller mit Käse und Ei ()	bunter Salatteller mit Hähnchenbrust ()	bunter Salatteller mit ()
Rinderköttbullar mit Kartoffeln-Karotten-Püree und Farmersalat	Schweineschnitzel "paniert" mit Rahmsoße Erbsengemüse und Boi-Reis	Gemüsemaultaschen mit Käsesoße und Gurkensalat	Currywurst mit Currysoße gebratenen Kartoffeln und Gurkenscheiben
Joghurtspeise	Kompott	frisches Obst (-)	Schleckerle
<small>Zusatzstoffe: 1= Farbstoffe; 2= Konservierungsstoffe; 3= Antioxidationsmittel ; 4= Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6= geschwärzt; 7= gewachst; 8= Phosphat ; Allergene: 9= Süßmittel; 10a= Weizen-Gluten; 10b= Dinkel-Gluten; 10c= Roggen-Gluten; 10d= Gersten-Gluten; 10e= Hafer-Gluten; 11= Krebstiere; 12= Eier; 13= Fisch; 14= Erdnüsse; 15= Soja; 16= Laktose; 17a= Mandel-Schalenfrüchet; 17b= Haselnüsse-Schalenfrüchte; 17c= Walnuss-Schalenfrüchte ; 17d= Cashewnüsse-Schalenfrüchte; 17e= Pekannüsse-Schalenfrüchet; 17f=Paranüsse-Schalenfrüchet; 17g= Macadamianüsse-Schalenfrüchet; 17h= Pistazien-Schalenfrüchet; 18= Sellerie; 19= Senf 20= Sesamsamen; 21= Schwefeldioxid u. Sulfite; 22= Lupinen; 23= Weichtiere; * = diese Gerichte enthalten kein Schweinefleisch; Wir verwenden jodiertes Sal; Änderungen vorbehalten.</small>			



Speiseplan Kalenderwoche 24			
Montag 11.06.2018	Dienstag 12.06.2018	Mittwoch 13.06.2018	Donnerstag 14.06.2018
bunter Salatteller mit Salami ()	bunter Salatteller mit Hähnchen	bunter Salatteller mit Käse	bunter Salatteller mit ()
Chicken-Wings mit Kartoffeln und Kräuterquark	Vegetarische "Cannelloni al forno" mit Gurkensalat	Lachs "paniert" mit Soße, Brokkoli und Bio-Reis	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Bio-Bandnudeln und Blattsalat
Joghurtspeise	Schoko-Pudding	frisches Obst	Schleckerle
<small>Zusatzstoffe: 1= Farbstoffe; 2= Konservierungsstoffe; 3= Antioxidationsmittel ; 4= Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6= geschwärzt; 7= gewachst; 8= Phosphat Allergene: 9= Süßmittel; 10a= Weizen-Gluten; 10b= Dinkel-Gluten; 10c= Roggen-Gluten; 10d= Gersten-Gluten; 10e= Hafer-Gluten; 11= Krebstiere; 12= Eier; 13= Fisch 14= Erdnüsse; 15= Soja; 16= Laktose; 17a= Mandel-Schalenfrüchet; 17b= Haselnüsse-Schalenfrüchte; 17c= Walnuss-Schalenfrüchte ; 17d= Cashewnüsse-Schalenfrüchte; 17e= Pekannüsse-Schalenfrüchet; 17f=Paranüsse-Schalenfrüchet; 17g= Macadamianüsse-Schalenfrüchet; 17h= Pistazien-Schalenfrüchet; 18= Sellerie; 19= Senf 20= Sesamsamen; 21= Schwefeldioxid u. Sulfite; 22= Lupinen; 23= Weichtiere; * = diese Gerichte enthalten kein Schweinefleisch; Wir verwenden jodiertes Sal; Änderungen vorbehalten.</small>			