

# KW 25

	Montag 17. Jun.	Dienstag 18. Jun.	Mittwoch 19. Jun.	Donnerstag 20. Jun.	Freitag 21. Jun.
	Rind	Schwein	Geflügel	Fisch	Schwein
A	Hacksteakrolle gefüllt mit Feta Möhrengemüse Bratkartoffeln Salat  1.4.5.9.11.12.	Spießbraten Ofenkartoffeln Joghurtdip Krautsalat  4.9.11.	Hähnchenbrustfilet Paprikasoße Schupfnudeln Salat  1.4.9.14.	Fischschnitte Ratatouille Kräuterreis  2.4.9.12.	Spiegelei Fleischkäse Kartoffelpüree Salat  1.4.9.11.
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
B	Milchreis Kirschen Zimt/Zucker  1.4.	Paprikaschote mit Couscous Tomatensoße Salat  1.4.9.	Gebratene Nudeln mit Gemüse  1.4.5.9.12.	Tortelliniauflauf mit Blattspinat Tomaten/Käse  1.4.9.	Erbensuppe Brötchen  5.9.14.
	Nudelbar		Nudelbar	Nudelbar	
C	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl  1.4.9.		Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl  1.4.9.	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl  1.4.9.	
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
D	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g,i.k.l.1.4.6.9.15.16.
	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
E	kann enthalten a..b.d.i.l.1.4.6.8.9.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5. 6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11.12.13.14.
	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost

Generell bereiten wir die Speisen frisch zu. Sollten in Einzelfällen Waren mit Zusatzstoffen verwendet werden, deklarieren wir diese auf dem Speiseplan mit:

- |                              |                         |               |                    |                       |
|------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------|-----------------------|
| a. mit Farbstoff             | g. gewachst             | 1. Eier       | 8. Schwefeldioxid  | 14. Schalenfrüchte    |
| b. mit Konservierungsmitteln | h. mit Phosphat         | 2. Fisch      | 9. Getreide/Gluten | 15. Emulgator         |
| c. mit Antioxidationsmitteln | i. mit Süßungsmitteln   | 3. Krebstiere | 10. Lupine         | 16. Verdickungsmittel |
| d. mit Geschmacksverstärkern | j. enthält Phenylalanin | 4. Milch      | 11. Senf           | <b>Änderungen</b>     |
| e. geschwefelt               | k. Chinin haltig        | 5. Sellerie   | 12. Sojabohnen     | <b>vorbehalten</b>    |
| f. geschwärzt                | l. Stabilisator         | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere     |                       |