

SPEISEPLAN

30.06. - 04.07.2025

KW 27



MONTAG:

Broccoli Cremesuppe

Szegediner Krautfleisch(Schwein)

G (1)

Veg.: Szegediner Kraut mit Gemüse

Petersillkartoffel

Obst

DIENSTAG:

Gemüsesuppe mit Backerbsen

Putengeschnetzeltes

G (3)

Veg.: Gemüse Geschnetzeltes

Reis

Himbeerjoghurt

G (6)

MITTWOCH:

Klare Suppe mit Fritatten

AC

Ravioli mit Tomatensauce

ACG (4)

Obst

DONNERSTAG:

Sternchensuppe

AC (4)

„Chili“ Con Carne(Rind-nicht Scharf)

(1)

Veg.: Bohneneintopf

Kaisersemmeln

A

EIS

FREITAG:

Basilikumcremesuppe

G

Marillenknödel

AC (4,6)

Vanillesauce

G (5)

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs (B) Lupinen (P) Milch (G) Schalenfrüchte (H) Sellerie (L) Senf (M) Sesam (N) S02-Schwefel (O) Soja (F) Weichtiere (R)

- ① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU
④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU ⑥ Milchprodukte 80% AUT 20% EU

Änderungen vorbehalten

Bitte beachten Sie die Legende der Allergeneauszeichnung neben dem Plan beim Speisesaal. Für Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef

