

MENÜPLAN



KW 28/25

07.07.2025 bis 10.07.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

Nudeln (A1) mit Bolognese vom Rind (I,J) dazu Reibekäse (G)	Geflügelbratwurst (J) mit Sauerkraut und Kartoffeln	Rindergulasch mit Pilzen (I,J) Fingermöhrrchen und Kartoffeln	Seelachsfilet Paniert (A1,C,D) an Dillsauce (G) mit Buntem Gemüse und Reis	Linseneintopf (I) Geflügel Würstchen (I,J) dazu Baguette (A1)
Cremige Broccolisuppe (A1,G) dazu Vollkorn Baguette (A)	Grießbrei (A1,G) mit mit Kirschen	Kartoffeltasche (A1,I) mit Kräuterquark (G)	Blumenkohl an Kartoffelstampf (A1,G) und Kräutersauce (A1,G)	Spinat Lasagne (A1,I,J) mit Reibekäse (G) und Hausgemachter Tomatensauce (I)
Joghurt (G)	Obstsalat	Rohkost oder Frisches Obst	Grießpudding (A1,G)	Pudding

*Anderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
MENÜ 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Allergene	A1: Gluten Weizen, A2: Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten Hafer, A5: Gluten Dinkel, A6: Gluten Kamut, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Haselnuss, H2: Mandel, H3: Walnuss, H4: Pinienkerne, H5: Pistazien, H6: Cashewnüsse, H7: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere,				
Zusatzstoffe	O1: mit Farbstoff, O2: mit Konservierungsstoff, O3: mit Antioxidationsmittel, O4: mit Geschmacksverstärker, O5: Geschwefelt, O6, Geschwärzt, O7: mit Phosphat, O9: Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren				