














WOCHENSPEISEPLAN

06.05-10.05.2024 (KW 19)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Menü</i>	Spätzle mit Käsesoße, Röstzwiebeln A,C,G,I 	Linseneintopf (Möhren, Sellerie, Kartoffel), Vollkornbrötchen A,,I 	Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachsfilet) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A,D,G,C,F,I,J 	Feiertag	Selbst gemachter Milchreis mit heißen Kirsch A,G 
<i>Vegetarische Alternative</i>			Panierte Fischstäbchen (Vegan) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A,,F,I,J,K 		
<i>Salat</i>	Salat vom Salatbuffet, Italian Dressing (Essig- Öl) C,G,I,J 	Salat vom Salatbuffet, Italian Dressing (Essig- Öl) C,G,I,J 	Salat vom Salatbuffet, Italian Dressing (Essig- Öl) C,G,I,J 		Salat vom Salatbuffet, Italian Dressing (Essig- Öl) C,G,I,J 
<i>Dessert</i>	Naturjoghurt mi Obst G 	Obst 	Naturjoghurt mit Obst G 		Obst 

Die Zuordnung zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen sind in der Legende einsehbar.
Änderungen im Speiseplan vorbehalten.