
















# WOCHENSPEISEPLAN

## 01.07-05.07.2024 (KW 27)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Menü</i>	Spätzle mit Käsesoße, Röstzwiebeln A,A1,C,G,I 	Linseneintopf (Möhren, Sellerie, Kartoffel), Vollkornbrötchen A,A1,A2,A3,A4,F,G,H,H1,H2,KI 	Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachsfilet) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A,A1,D,G,C,F,I,J 	Hähnchenbrust natur, Rahmsauce Vollkornnudeln A,A1,F,,M,C,G,I 	Selbst gemachter Milchreis mit heißen Kirschen G 
<i>Vegetarische Alternative</i>			Panierte Fischstäbchen (Vegan) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A,A1,,F,I,J,K	Aus der Nudelbar: Nudeln mit Tomaten- Basilikum-Soße A,A1,J,M,F,C,I	
<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	Salat vom Salatbuffet, Italian Dressing (Essig- Öl)  C,G,I,J
<i>Dessert</i>	Naturjoghurt mit Obst (Apfel, Aprikose, Pfirsich, Birnen, Ananas, Trauben)  G	Obst 	Naturquark mit Obst (Apfel, Aprikose, Pfirsich, Birnen, Ananas, Trauben)  G	Heidelbeerjoghurt G 	Obst 

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