



Speiseplan



für die KW 29
15.07. - 19.07.2024

MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt- speise	Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse Brötchen Obst (6, Allergene: a1, a3, c, g)	Italienischer Wrap mit Tomate Mozzarella und Rucola Dessertcreme (2, Allergene: a1, g)	Roter Linsensalat mit Roter Bete Brötchen Sahne Pudding Caramel (Allergene: a1, a3, g, k)	Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, Mandarinen, Curryrahmdressing Brötchen (1, 2, 3, G, Allergene: a1, a3, c, g, k, l)	Asiatische Salat Bowl mit vegetarischer Frühlingsrolle Brötchen Joghurt (Allergene: a1, a3, k, f)
Menü 1	Fleischkühle vom Schwein mit Erbsen-Karotten-Gemüse Bratensoße und Kartoffelpüree (S, Allergene: a1, a3, c, g)	Indisches Hähnchencurry mit Kokosmilch und Reis Dessertcreme (G Allergene: k)	Hackbraten mit Spätzle und Bratensoße Beilagensalat (S, Allergene: a1, c, g, l)	Spaghetti Bolognese mit Parmesan Blattsalat (2, R, Allergene: a1, c, g, k)	Putensteak mit Grillgemüse, Wedges und Ajwar Joghurt (G Allergene: a1, g)
Vege- tarisch	Gebackener Camembert mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren Blattsalat (Allergene: a1, g)	Penne "Primavera" mit buntem Gemüse und Parmesan Obst (Allergene: a1, c, g, k)	Überbackene Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Tomatensoße Beilagensalat (Allergene: a1, c, g, k)	Schwäbische Dampfnudel mit Vanillesoße und Kompott (1, Allergene: a1, c, g)	Italienische Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffel aus dem Ofen Joghurt (Allergene: a1, g)

Änderung des Speiseplan vorbehalten

S=Schwein R=Rind G=Geflügel F=Fisch W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der beigefügten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!

