

**Guten
Appetit**

Speiseplan

für die KW 31
29.07. - 02.08.2024



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt- speise	Blattsalat mit Mozzarella, Tomate, Kräuter-Croutons und Balsamico-Dressing Brötchen Obst (1,3,5 Allergene: a1,a3,g,k,l,n)	Orientalischer-Wrap mit Couscous und Falafelbällchen, Salat und Quark-Dip Pudding (2 Allergene: a1, f, g, k)	Käsesalat mit Zwiebeln, Gurken und Radieschen Vollkorn Brötchen Obst (1,3,5, Allergene: a1,a3,g,n)	Bunter Salatteller mit Schinken, Käse und einem Brötchen Rote Grütze mit Topping (2,3,7,S, Allergene: a1,a3,g,k)	Kalter Braten mit Salatbouquet, Zwiebel, Senf und Brot Joghurt (S, Allergene: a1,a3,c,g,k)
Menü 1	Gyros vom der Pute mit Tzaziki, Tomatenreis und Krautsalat (2,3,5,G, Allergene: a3,c,g,k,l,n)	Tortellini mit Tomaten-Sahne-Soße Parmesan Blattsalat (2,R, Allergene: a1,a5,c,g)	Hähnchenbrust "Caprese" überbacken mit Tomate - Mozzarella dazu Nudeln und Tomatensoße Obst (G, Allergene: a1,c,g,k)	Jägerbraten mit Spätzle und Soße Beilagensalat (1,S, Allergene: a1,a3,a5,c,g,k)	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Salzkartoffeln und Sahnesoße Joghurt (1,3,5, Allergene: a1,a3,g,n)
Vege- tarisch	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat Obst (Allergene: a1,a5,c,g,k)	Schupfnudel - Gemüsepfanne Pudding (Allergene: a1, c, k, g)	Pfannkuchen mit Quark - Rosinenfüllung und heißen Kirschen (1, Allergene:a1,c,g)	Bunte Nudelpfanne mit Gemüse und feiner Sahnesoße Rote Grütze mit Topping (1, Allergene: a1,c,g,k)	Frittierte panierte Champignons mit Knoblauch - Dip Baguette und Blattsalat (Allergene:a1,c,g,k,f,l)

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!



heiss und kalt[®]
betriebsgastronomie und
partyservice gmbh & co.kg