



**Menüplan vom 30.06.-04.07.2025**

**Menü 1**

**Menü 2**

|                   |   |  |
|-------------------|---|--|
| <b>Montag</b>     | Blumenkohl überbacken<br>mit Hollandaise dazu<br>Salzkartoffeln<br>sowie Dessert<br><small>*C,G,3</small>   | Hähnchenbrustfilet „Natur“<br>mit Curry-Früchtesoße dazu <b>BIO</b> Reis<br>sowie Salat und Dessert<br><small>*A(W),G</small>  |
| <b>Dienstag</b>   | Rahmspinat mit Rührei<br>und Butterkartoffeln<br>sowie Dessert<br><small>*C,G,3</small>   | Schweinehalssteak vom Grill<br>mit Farmersoße<br>dazu Schwenkkartoffeln<br>sowie Salat und Dessert<br><small>*A(W),I,N</small> |
| <b>Mittwoch</b>   | Kartoffelrösti mit italienischem<br>Gemüse und Mozzarella<br>überbacken<br>dazu Dessert<br><small>*G,3</small>  | Rindergulasch „Ungarische Art“<br>mit <b>BIO</b> Bandnudeln<br>sowie Salat und Dessert<br><small>*A(W),I,I</small>             |
| <b>Donnerstag</b> | Frühlingsquark pikant angemacht<br>mit frischen Kräutern und<br>Lauchzwiebeln dazu<br>Wedges Kartoffeln<br>sowie Salat und Dessert<br><small>*G</small> | paniertes Fischfilet mit<br>Remouladensoße und Kartoffelsalat<br>sowie Dessert<br><small>*A(W),C</small>                       |
| <b>Freitag</b>    |   |  |

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig  
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut), B. Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch/ Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschunüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr.

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen