



# SPEISEPLAN

## 10.06.2024 – 14.06.2024

Woche 24	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
<b>Montag</b> 10.06.24	<b>Jagdwurstschnitzel</b> dazu Nudeln und Tomatensauce <small>12, a, c, k, m</small>		<b>Gemüseschnitzel</b> dazu Nudeln und Tomatensauce <small>12, a, c, k, m</small>		<b>Rotkohl-Rote Bete Salat</b> in Kräuterschmanddressing mit gerösteten Brotwürfeln <sup>9, a, d</sup>	
<b>Dienstag</b> 11.06.2024	<b>gebratene Hähnchenbrust</b> an Gemüsereis und Kräutersauce b,k		<b>Süße Pfannkuchen</b> mit Apfelmus <small>9, a, b, c</small>		<b>Glasnudelsalat</b> mit Asiagemüse in süß-saurer-Sauce <sup>a, f, i, k, m</sup>	
<b>Mittwoch</b> 12.06.24	<b>Frikadelle mit Bratensauce</b> dazu Kartoffelpüree und Salat <small>a, b, c, k, m</small>		<b>Falaffel</b> auf Curry-Gemüseragout <small>a, b, h, k</small>		<b>Mediterraner Tortellinisalat</b> mit Rucola und Kirschtomaten <small>a, b, c, k</small>	
<b>Donnerstag</b> 13.06.24	<b>Pasta mit Schinken-Sahnesauce</b> dazu geriebener Hartkäse und Salat <sup>a, b, c, k, m</sup>		<b>Mediterranes Ratatouille-Gemüse</b> und Nudeln <small>a, k, m</small>		<b>Bulgur-Salat mit Brokkoli</b> und Avocadodip <small>a, k, m</small>	
<b>Freitag</b> 14.06.24	<b>Kartoffel-Lauchsuppe</b> mit Wienerwürstchen <small>12, a, b, k, m</small>		<b>Bratreis mit Gemüse</b> und Paprikaschmand <small>b, k</small>		<b>Freitags</b> keinen Salatteller	

### IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Hoberock-Tuppat Betriebsküchenleiter, unter der Durchwahl - 926-170 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene\*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxyde und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.