



# SPEISEPLAN

## 01.07.2024 - 05.07.2024



Woche 27	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
<b>Montag</b> 01.07.24	<b>Curry-Wurstpfanne</b> gebackene Kartoffeln und Möhrensalat <sup>a, b, k, m</sup>		<b>kleine Ofenkartoffeln</b> und Kräuterdi dazu Möhrensalat <sup>b, m</sup>		<b>Mozzarella-Tomaten</b> Salat mit Balsamico-Dressing und Baguette <sup>a, b, k, m</sup>	
<b>Dienstag</b> 02.07.2024	<b>Backfischfilet</b> mit buntem Kartoffelsalat dazu Remouladensauce <sup>a, b, c, d, e, i, k</sup>		<b>Gemüse-Spätzlepfanne</b> dazu Kräutersauce <sup>a, b, c, k</sup>		<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit Graubrot <sup>12, a, m</sup>	
<b>Mittwoch</b> 03.07.24	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Erbsen & Möhrenrahmgemüse dazu Kartoffelstampf <sup>a, b, c, i, k</sup>		<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce dazu Salat <sup>a, c, k, m</sup>		<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Bauernschinken <sup>12, a, b, c, k, m</sup>	
<b>Donnerstag</b> 04.07.24	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Paprikarahmsauce dazu Nudeln <sup>a, b, c, i, k</sup>		<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt <sup>b</sup>		<b>Käse-Birnensalat</b> dazu Körnerbaguette <sup>a, b, m, g, i</sup>	
<b>Freitag</b> 05.07.24	<b>Pizza-Suppe</b> mit Hackfleisch, Pilzen und Paprika dazu Brötchen <sup>a, b, k, m,</sup>		<b>Tomaten-Gemüseragout</b> dazu Nudeln <sup>a, b, c, k, m</sup>		<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) Schwefeldioxide 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.