



SPEISEPLAN

08.07.2024 – 12.07.2024

Woche 28	Menü 1	Menü 2	
Montag 08.07.24	Gebratene Hähnchenbrust auf Rahmgemüse dazu Kartoffeln ^{a, b, c, k}	Eier in Senfsauce dazu Kartoffeln und Salat ^{b, c, m}	Tortellini Gemüsesalat mit Sesamdressing ^{a, b, c, i, m, k}
Dienstag 09.07.2024	Hackfleisch-Gemüse-Reispfanne dazu Sauerrahmdip ^{b, k, m}	Vanielle Grießbrei mit Apfelspalten ^{9, a, b}	Tomatensalat mit Thunfisch verfeinert mit Balsamico und Kräutern dazu Baguette ^{a, b, d, k}
Mittwoch 10.07.24	Schnitzel vom Schwein mit Paprikasauce und Kartoffelbrei dazu Farmersalat ^{a, b, c, k}	Gemüseschnitzel an Paprikasauce und Kartoffelbrei dazu Farmersalat ^{a, b, c, k, m}	Reis-Gemüsesalat mit Hähnchenbruststreifen dazu Curry-Joghurtdressing ^{b, k, m}
Donnerstag 11.07.24	gebackenes Seelachsfilet mit Senf-Dillsauce dazu Kartoffeln und Gurkensalat ^{a, b, c, d, m}	Nudel Gemüseauflauf dazu Käsesauce ^{a, b, c, k}	Bunter Salatteller mit Oliven, Fetakäse und Essig-Öldressing dazu Baguette ^{a, b, k, m}
Freitag 12.07.24	Möhrencreme dazu Croutons ^{a, b, k}	Gemüseschnitzel an Kräutersauce und gebackenen Kartoffeln dazu Möhrensalat ^{a, b, c, k, m}	Freitags 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.