



Speiseplan vom 3.6. bis 7.6.2019

(Änderungen vorbehalten)






	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Hähnchen-Schnitzel Caprese (g) mit Basilikum-Tomatensauce (g), dazu Wedges (a1)	 Gnocchi in Pilzrahmsauce, überbacken (a1,g)	 Frikadellen (Rind) (a1,c,j) mit Apfel-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree (g)	 Rotbarsch, natur (d) mit Butterbohnen (g) und Kräutersauce (a1,g), dazu Naturreis	
Menü 2 (vegetarisch)	 Bunter Gemüse-Nudelauf (a1,c,g,j) (Erbsen, Möhren, Champignons)	 Vegetarische Paella	 Pizza, vegetarisch (mit Tomatensauce, Rucola, Paprika, Mais, Champignons, Mozzarella (g))	 Wokgemüse süß sauer (f), dazu Wildreis	 Backfrischkäse (a1,g) mit frischem Eisbergsalat

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 10.6. bis 14.6.2019

(Änderungen vorbehalten)




	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	FREI Pfingstmontag	FREI	 Hering in Sahnesauce (d,g), dazu Pellkartoffeln	 Spanischer Kartoffelauflauf (mit Rinderhackfleisch und Oliven) (c,g)	
Menü 2 (vegetarisch)	FREI Pfingstmontag	FREI	 Vegetarische Spaghetti (a1,c) Bolognese (auf Sojabasis, mit Möhren und Sellerie) (f,i)	 Spinatknödel (a1, c,g) mit würziger Käsesauce (a1,g)	 Gefüllte Zucchinihälften (Gemüsefüllung), überbacken (g) mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Couscous (a1)

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 17.6. bis 21.6.2019

(Änderungen vorbehalten)




	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Mangold-Kartoffel-Gratin (c,g)	 Lachs (d) mit Cocktailtomaten in einer Dill-Sahnesauce (a1,g), dazu grüne Bandnudeln (a1,c)	 Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art (a1,g), dazu Salzkartoffeln	 Hähnchen auf Tomatenconfit (mit Honig und Sesam) (i,k), dazu Bulgur (a1)	
Menü 2 (vegetarisch)	 Hirtentaschen (herzhafter Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat) (a1,c,g), dazu frischer Salat	 Gemüseauflauf mit Hirse (c,g)	 Eier in Kapern-SchnittlauchsaUCE (a1,c,g), dazu Salzkartoffeln	 Chili sin carne (auf Sojabasis mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen) (f,g) dazu Vollkornbrötchen (a1,a2,a3,a4)	 Thai-Nudelpfanne (a1,c,f)

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Speiseplan vom 24.6. bis 28.6.2019

(Änderungen vorbehalten)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Lachsforelle (d) auf Paprikarahm- Sauerkraut (g), dazu Couscous (a1)	 Vollkornnudeln (a1) mit Pesto, dicken Bohnen und Tomaten (2,3,g,h1)	 Indonesische Hähnchenpfanne mit Reis (f)	 Fleischkäse (aus Geflügel) (1,2,3,5) mit Kohlrabigemüse (a1,g), dazu Salzkartoffeln	
Menü 2 (vegetarisch)	 Vegetarische Moussaka (Kartoffel, Aubergine, Zucchini – Auflauf) (g) mit Kräuterquark (g)	 Gemüse-Kartoffel- Eintopf (mit Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch) (i)	 Gemüsefrikadelle (a1,c) mit Tzatziki (g), dazu Vollkornbrötchen (a1,a2,a3,a4)	 Curry- Gemüsereispfanne (Erbsen, Broccoli, Paprika, Staudensellerie) mit Ei (c,i)	ABI-ENTLASSUNG

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Gegrillter Feta (g) mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Pita (Fladenbrot) (a1)	 Seelachsfilet (d) mit Porree in Tomatensauce, dazu Backkartoffeln (g)	 Currywurst (Geflügel) (2,3,5) mit Pommes	SOMMERFERIEN	SOMMERFERIEN
Menü 2 (vegetarisch)	 Kisir (türkischer Bulgursalat) (a1) mit Falafelbällchen (a1)	 Vegetarische Lasagne al forno (a1,f,g,i)	 Vegetarischer Dönerteller (a1,g) (Fladenbrot, Eisbergsalat, Krautsalat, Halloumi, Tomate, Joghurtdressing)		

Außerdem jeden Tag einen Salat als Hauptgericht (Salatbar) und ein Tagesangebot (Snack).



Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

- | | | |
|-----------------------------------|--|---|
| 1 mit Farbstoff | 8 geschwärzt | 12 chininhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 geschwefelt | 13 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 mit »Süßungsmitteln« bzw. »mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln« | 14 konserviert mit Thiabendazol |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 coffeinhaltig | 15 nach der Ernte behandelt |
| 5 mit Phosphat | | 16 »bestrahlt« oder »mit ionisierenden Strahlen behandelt« |

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, gemäß LMIV Anhang II

- | | | |
|---|--|--|
| a Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| a1 Weizen | g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| a2 Roggen | h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| a3 Gerste | h1 Mandeln | l Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l |
| a4 Hafer | h2 Haselnüsse | m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | h3 Walnüsse | n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | h4 Kaschunüsse | |
| d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | h5 Pecannüsse | |
| e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | h6 Paranüsse | |
| | h7 Pistazien | |
| | h8 Macadamianüsse | |