

Speiseplan

	Mo 12.08.2024	Di 13.08.2024	Mi 14.08.2024	Do 15.08.2024	Fr 16.08.2024
Klassisches Menü	"Aschenputtel-Suppe" 2/3/8/28 (Gemüse, Kartoffeln, braune Linsen, 2/3/8/28 Tomaten) 2/3/8/28 Geflügelwurst-Einlage 2/3/8/28 1/2 Brötchen 20/20G/20W 	Lasagne Bolognese 3/20/20W/23/26/28 Gurkensalat 1/3/31 	Geflügelbratwurst 26/28 Erbsen-Möhrengemüse 20/20W/26 in Rahmsauce 3/20/20W/26/29 Kartoffelpüree 3/26/31 	Hackfleischröllchen vom Rind 20/20W/23/29 Tomatensauce 20/20W Reis-Gemüse Mix 28 	3 Fischfiguren 20/20W/21/26/29 Zitronensauce, Gemüsestroh, 20/20W/26 Salzkartoffeln 1/3/28
Vegetarisches Menü	Vegetarische "Aschenputtel-Suppe" 2/3/8/28 (Gemüse, Kartoffeln, braune Linsen, 2/3/8/28 Tomaten) 2/3/8/28 1/2 Brötchen 20/20G/20W 	Gemüselasagne 20/20W/23/26/28 Gurkensalat 1/3/31 	Kartoffel-Gemüse Gratin 26 mit Gouda überbacken 26 	Grießbrei 20/20W/26 warme Kirschen 3 	Spätzle-Gemüsepfanne 20/20W/25/28/29 Petersilien-Joghurdip 26
Dessert	Schokopudding 26 	Vanille-Joghurtspeise 26 	Vla 1/26 (Holländisches Dessert) 1/26 	Frisches Obst 	Wassereis 1

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.** Die Nährwertangaben gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht im Speiseplan beziehen.