

SPEISEPLAN

Vom 15.07. bis 21.07.2024

Menü A

Menü B

Abendessen

Haferflockensuppe

Montag

Paprikagulasch^g mit
Schnecklinudeln^a und
Gemischter Salat

Quarkauflauf mit
Mangosoße
^{a,c,g}

Bierwurst und Bierschinken⁶, Gürkle⁷

15.07.

Apfelkompott

Griessklößchensuppe^{a,c}

Dienstag

Rühreier mit Spinat^{a,g} und
Kartoffeln

#kleine Fleischbällchen^{a,c} mit
Reis und Erbsengemüse
dazu Preiselbeersauce

hausgemachter Schweizer Wurstsalat^{6,g}

16.07.

Rote Grütze mit Sahne^{a,g}

Goldregensuppe^a

Mittwoch

Geschnetzelte Leber^a mit
Polentabrei^g und Tomaten-
Zuccinigemüse

Linsenbolognese mit
Spaghetti^{a,c} und Buntem
Salat

Lyoneraufschnitt⁶, Mixed Pickel¹

17.07.

Milchpudding Vanille^{g,a}

Königinssuppe^{a,g}

Donnerstag

Zitronenhähnchen^a mit
Cous-Cous^a und Ratatouille

Champignonomlette^{1,2,a,c,g} mit
Kartoffelwürfel und Soße

geräucherte Forellenfilets^d,
Zwiebelringe

18.07.

Bananenjoghurt^g

gebundene Kürbissuppe^{a,g}

Freitag

Backfisch^{a,c,d} an
Remoulade^{a,c,g,7} mit
Kartoffelsalat und
Eisbergsalat

Rote Beete Falafel mit
Pommes frites dazu
Kräutersauce und
Frühlingssalat

Käseaufschnitt^g, Gurken⁷

19.07.

Ananaskompott^a

Samstag

Gulascheintopf mit Baguette^a

Schupfnudelgemüsepfanne^{6,a,c}

Versch. Fleischkäseaufschnitt⁶,
Radischen

20.07.

Heidelbeerjoghurt

Sonntag

#Cordon bleu^{a,1} mit Spätzle^a
und Rahmsauce^g dazu
Sommergemüse

Brokkoli-Nussecken^{a,g,i} mit
Kartoffelpüree^g und
Kräutersauce^g

Landrauchschinken⁶, Tomaten

21.07.

Eisüberraschung^{a,g}

Zusatzstoffkennzeichnung:

Allergene:

1- mit Konservierungsstoff
2- mit Farbstoff
3- mit Geschmacksverstärker
4- geschwefelt
5- gewachst

6- mit Phosphat
7- mit Süßungsmittel
8- mit Aspartam
9- geschwärzt
10- mit Antioxidationsmittel

a- glutenhaltiges Getreide
b- Krebstiere
c- Eier
d- Fisch
e- Erdnüsse

f- Soja
g- Milcherzeugnisse
h- Nüsse
i- Sellerie
j- Senf
k- Sesam