



## Speisenplan vom 19.05. - 23.05.2025

Guten Appetit

	<i>Essen 1</i>	<i>Vegetarisch</i>	<i>Salatteller</i>
<b>Montag:</b>	Cevapcici mit Reis, Krautsalat <i>A1W, A7</i> und Joghurtdip  Dessert und Getränk	Vegi Bratling mit Reis, Dip <i>A1W, A7</i> und Krautsalat  Dessert und Getränk	Gemischter Salatteller <i>A7</i>
<b>Dienstag:</b>	Chili <b>con</b> oder <b>sin</b> Carne <i>A1W, A6</i> und Baguette  Dessert und Getränk	Reibekuchen <i>A1W, A3</i> mit Apfelmus  Dessert und Getränk	Gemischter Salatteller <i>A7</i>
<b>Mittwoch:</b>	Pasta mit Käse/Pestosauce, <i>A1W, A3, A7</i> und Salat  Dessert und Getränk	Pasta mit Thunfischsauce <i>A1W, A3, A4, A7</i> und Salat  Dessert und Getränk	Gemischter Salatteller <i>A7</i>
<b>Donnerstag:</b>	Chicken Wings mit Patatas <i>A10, A7</i> Bravas, Salsa und Maissalat  Dessert und Getränk	Bio Sticks mit Bulgur, Salsa <i>A1W, A3, A10, A7</i> und Maissalat  Dessert und Getränk	Gemischter Salatteller <i>A7</i>
<b>Freitag:</b>	Paniertes Schollenfilet mit <i>A1W, A3, A4, A7</i> Kartoffel/Gurkensalat  Dessert und Getränk	Linsensuppe <b>mit</b> oder <b>ohne</b> <i>A1W, A9</i> Wursteinlage und Brötchen  Dessert und Getränk	Gemischter Salatteller <i>A7</i>

Inhaltsstoffe: Wir verarbeiten in unserer Küche vorwiegend frische Produkte. Spuren von Allergenen und Zusatzstoffe sind lt. LMIV deklarationsfrei. Allergene und Zusatzstoffe siehe separate Auflistung. Sollten Fragen bei Allergien oder Nahrungsmittelnunverträglichkeit vorliegen, gibt die Küchenleitung gerne Auskunft.

- Änderungen vorbehalten -