











# SPEISENPLAN 15.06. - 21.06.26

KW 25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund und Lecker Vollkost	Käsespätzle <sup>Aa, G</sup> mit Röstzwiebeln <sup>Aa</sup> 	Fischfrikadelle <sup>Aa, C, D</sup> mit Nudelsalat <sup>C, G, I</sup> 	Sojageschnetzeltes <sup>F, G</sup> mit Champignons und Lauch dazu Langkornreis 	Currywurst <sup>2, 3, 8</sup> (Geflügel) mit Currysoße <sup>2, 4</sup> dazu Kartoffelecken 	Nudelauflauf <sup>Aa</sup> mit Béchamelsoße, <sup>G</sup> buntem Gemüse <sup>i</sup> und Käse überbacken <sup>G</sup> 
Leicht und Lecker Vegetarisch		Sellerieschnitzel <sup>Aa, C, I</sup> mit Nudelsalat <sup>C, G, I</sup> 		Gemüsefrikadelle <sup>Aa, C, G</sup> mit Currysoße <sup>2, 4</sup> dazu Kartoffelecken 	
Salat	Dänischer Gurkensalat	Gemüse Sticks	Rote bete-Apfel Salat	Gemischter Salat	Krautsalat
Unser Dessert	Schokoladen Pudding <sup>G</sup>	Frisches Obst	Mandelpudding <sup>Ha, G</sup>	Frisches Obst	Stracciatella Joghurt <sup>G</sup>

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden. Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.