

	22.04.-26.04.2024	29.04.-03.05.2024	06.05.-10.05.2024	13.05.-17.05.2024
Montag	Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße, Salat ijj	Ofenkartoffel mit Quark und Salat, Dessert ijj	Nudeln mit veg. Bolognese, Salat ijjf	Nudeln mit Pesto, Salat ijj
Dienstag	Schnitzel, veg. Schnitzel mit Kartoffeln, Hollandaise, Brokkoli, Obst aijgcf	Hähnchenkeule, veg. Bratling mit Kartoffelsalat, Obst ijjf	Frikadelle veg. Frikadelle, Püree, Buttererbsen, Obst aijgcf	Gulasch, veg. Gulasch mit Spätzle, Obst ijjf
Mittwoch	Reispfanne mit Blumenkohl, Dessert ijj	01. Mai	Reis mit Currygemüse, Dessert ijj	Reis mit Spinat und Schafskäse überbacken, Dessert ijjc
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst, veg. Würstchen, Baguette, Eis aijgf	Milchreis mit Zimt und Zucker g	Christi Himmelfahrt	Bratkartoffeln mit Bratfisch, Rührei, Remoulade, Salat gjc
Freitag	Buffet	Buffet	Buffet	Buffet

Vegetarisches Essen

Essen für Kinder 3,50 €/ für Erwachsene 4,50 €

Anteil der Bio-Lebensmittel mind. 25 %; bei Geflügel 100 %

Bitte beachten Sie: Die Küche behält sich eine kurzfristige Änderung des Speiseplans vor. Diese Änderungen werden nicht veröffentlicht.

Es lässt sich leider aufgrund der Herstellerangaben nicht ausschließen, dass Speisen Spuren von Nüssen, Milchprodukten o.a. Allergenen enthalten können. Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in der Küche kurzfristig nach den genauen Inhaltsstoffen.

Gekennzeichnete Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Sulfite, (3) Phosphat, (4) Schwefeldioxid

Gekennzeichnete Allergene: (a) Getreidesorten: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Hafer, (a4) Gerste, (a5) andere Getreidesorten

(b) Nüsse und Saaten: (b1) Haselnüsse, (b2) Walnüsse, (b3) Cashewnüsse, (b4) Sesamsamen, (b5) Pinienkerne, (b6) Pistazien, (b6) Mandeln

Tierische Produkte: (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milchprodukte (u.a. Milcheiweiß, -zucker, -fett etc.), (h) Fleisch (-nebenerzeugnisse)

(i) Sellerie, (j) Senf, (k) Lupine