



SPEISEPLAN 16.05.2022 – 20.05.2022

| Woche 20 | Menü 1 | | Menü 2 | | Salatteller | |
|-------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Montag 16.05.22 | gebratene Hähnchenbrust an Rahmgemüse dazu Spätzle <small>a, b, c, k</small> | | Gemüseschnitzel an Kräutergemüse und Kartoffelpüree <small>a, b, c, k</small> | | Gemischter Salatteller mit Mozzarella und Baguette <small>a, b, k, m</small> | |
| Dienstag 17.05.2022 | Reis-Gemüsepfanne mit Hackfleisch dazu Joghurt dip <small>b, c, k, m</small> | | Germknödel mit Fruchtfüllung dazu Vanillesauce <small>a, b, c</small> | | Glasnudelsalat mit Asiagemüse in süß-saurer-Sauce <small>a, f, i, k, m</small> | |
| Mittwoch 18.05.22 | Kötbullar mit Preiselbeerrahmsauce dazu Kartoffelpüree und Salat <small>a, b, c, k, m</small> | | Couscous-Gemüsepfanne dazu Tomatensauce <small>a, i, k</small> | | Mediterraner Tortellinisalat mit Rucola und Kirschtomaten <small>a, b, c, k</small> | |
| Donnerstag 19.05.22 | Spaghetti Carbonara dazu geriebener Hartkäse und Salat <small>a, b, c, k, m</small> | | Falaffel auf Curry-Gemüseragout <small>a, b, h, k</small> | | Bulgur-Salat mit Brokkoli und Avocadodip <small>a, k, m</small> | |
| Freitag 20.05.22 | Gyrossuppe mit Brötchen <small>a, b, m</small> | | Mediterranes Ratatouille-Gemüse an Kräuterreis <small>k, m</small> | | Rotkohl-Rote Bete Salat in Kräuterschmanddressing mit gerösteten Brotwürfeln <small>y, a, d</small> | |

IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Hoberock-Tuppat Betriebsküchenleiter, unter der Durchwahl - 926-170 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.