



# SPEISEPLAN

## 06.06.2022 - 10.06.2022



Woche 23	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
<b>Montag</b> <b>06.06.22</b>	<b>Leberkäse</b> mit Möhrenrahmgemüse dazu Kartoffelpüree <sup>12,a,b</sup>		<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce dazu Salat <sup>a,c,k,m</sup>		<b>Gemischter Salatteller</b> mit Hähnchenbruststreifen und Schmanddressing <sup>b,k,m</sup>	
<b>Dienstag</b> <b>07.06.2022</b>	<b>Backfischilet</b> mit Kartoffeln und Kräutersauce dazu Gurkensalat <sup>a,b,c,d</sup>		<b>Gemüsechili</b> dazu Reis <sup>k</sup>		<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit Graubrot <sup>12,a,m</sup>	
<b>Mittwoch</b> <b>08.06.22</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Paprikarahmsauce dazu Nudeln <sup>a,b,k,m</sup>		<b>Gemüse-Spätzlepfanne</b> dazu Kräutersauce <sup>a,b,c,k</sup>		<b>Käsesalat</b> mit Birnen Pfefferdressing <sup>b,m</sup>	
<b>Donnerstag</b> <b>09.06.22</b>	<b>Frikadelle mit Pilzsauce</b> und Kartoffelpüree dazu Bohnensalat <sup>a,b,c</sup>		<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> dazu Wedges und Kräuterdip <sup>a,b,k,m</sup>		<b>Mozzarella-Tomaten</b> Salat mit Balsamico-Dressing und Baguette <sup>a,b,k,m</sup>	
<b>Freitag</b> <b>10.06.22</b>	<b>Käse Lauchsuppe</b> mit Hackfleisch und Gemüse dazu Brötchen <sup>a,b,k,m</sup>		<b>Gemüsecurry</b> dazu Nudeln <sup>a,b,c,k,m</sup>		<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Bauernschinken (Oliven-Dressing) <sup>12,a,b,c,k,m</sup>	

### 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 Sulfite, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.