

SPEISEPLAN

	Essen 1	Essen 2 	Salatbar	
Montag	gelber Erbseneintopf Bockwurst  5,90 € <small>6 7 9 10</small>	Milchreis mit Kirschen 5,40 € <small>7</small>		
Dienstag	Kichererbsenpfanne mit Kartoffeln und Sesam-Dip  5,40 € <small>1 7 9</small>	Schupfnudeln mit Pilzrahm 5,40 € <small>1 3 7 9</small>		
Mittwoch	Chilli Con Carne mit Fladenbrot und Sauerrahm  6,40 € <small>1 7 9 10 11</small>	Kürbis-Chili mit Mais, Kidneybohnen und Fladenbrot 5,40 € <small>1 6 7 9 10 11</small>		
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis  6,40 € <small>6 7 9</small>	Gratinierter Blumenkohl mit Kartoffeln und Möhrensauce 5,40 € <small>1 7 9</small>		kleiner Teller 3,00 € großer Teller 5,00 €
Freitag	Seelachs gebraten mit Röstkartoffeln und Schnittlauch-Dip  5,90 € <small>1 4 7</small>	Kartoffel-Lauchgratin 5,40 € <small>3 6 7 9</small>		Jedes Gericht inkl. kleines Schälchen Salat (wird an der Speisenausgabe gereicht)

4.Woche: 15.07. – 19.07.2024

1 enthält glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste etc.), 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3 Ei und Eierzeugnisse, 4 Fisch und Fischerzeugnisse, 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6 Soja und Sojaerzeugnisse, 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), 8 Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnuss etc.), 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10 Senf und Senferzeugnisse, 11 Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l), 13 Lupine und - erzeugnisse, 14 Mollusken Weichtiere, 15 Farbstoffe, 16 Konservierungsstoffe, 17 Antioxidationsmittel, 18 Geschmacksverstärker, 19 Geschwefelt, 20 Geschwärzt, 21 Gewachst, 22 Phosphat, 23 Süßungsmittel, 24 Phenylalaninquelle