

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Menü 3	
	Beschreibung	Zusatzstoffe & Allergene	Beschreibung	Zusatzstoffe & Allergene	Beschreibung	Zusatzstoffe & Allergene
Montag 15.07.2024	Grüner Bohneneintopf Apfel	[1],i kcal: 177	3 Eierkuchen mit Vanillesoße, Apfel	a,a1,c,g kcal: 508	Geflügelfrikassee mit Fleischklößchen, Reis, Apfel	[1],1,a,a1,c kcal: 525
Dienstag 16.07.2024	Blumenkohl Holländische Soße, Salzkartoffeln, Birnen-Kompott,	[1],1,a,a1,c,g,i kcal: 573	Linseneintopf, Kanckwurstscheiben, Birnen-Kompott,	[1],1,2,3,8,i kcal: 528	Chili con Carne, Vollkornreis, Birnen-Kompott,	[1],1,a,a1 kcal: 246
Mittwoch 17.07.2024	vegetarisches Geschnetzeltes Salzkartoffeln, Kirsch-Quarkspeise	1,a,a1,a4,c,g,i kcal: 318	Graupensuppe Hühnerfleisch, Kirsch-Quarkspeise	[1],g,i kcal: 189	Boulette, Blumenkohl in Rahm, Salzkartoffeln, Kirsch-Quarkspeise	[1],1,a,a1,c,g,j kcal: 574
Donnerstag 18.07.2024	Gemüwestreifen, in fruchtiger Curry-Kokossoße, Reis, Fruchtcocktail	[1],1,a,a1,i kcal: 380	2 Hefeklöße Heidelbeersoße Fruchtcocktail	1,a,a1,c,g kcal: 411	Brühereis mit buntem Gemüse, Hühnerfleisch, Fruchtcocktail	[1],1,i kcal: 346
Freitag 19.07.2024	Eierragout in Gemüesoße, Salzkartoffeln, Bananen-Kirschsafte	[1],1,3,a,a1,c kcal: 437	Steckrübensuppe Bananen-Kirschsafte	[1],1,3,a,a1,i kcal: 203	Putengulasch mit Champignon, Salzkartoffeln, Bananen-Kirschsafte	[1],1,3,a,a1 kcal: 407

Änderungen an den Speiseplänen sind möglich und vorbehalten!
Unsere Gemüserohkost in den Salatbars ist zu 100% Bio. Wir sind biozertifiziert durch DE-ÖKO.039 (GfRS)