

## Speiseplan vom 09.06.2025 bis 13.06.2025 KW24

	Montag 09.06.2025	Dienstag 10.06.2025	Mittwoch 11.06.2025	Donnerstag 12.06.2025	Freitag 13.06.2025
<b>Menü 1</b>	- [kcal: 0]	Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 73] Pasta [GG, WZ / kcal: 118] 	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 112] Möhrensalat in Tomaten-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Birnenkompott "kalt" [2 / kcal: 69] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 
<b>Menü 2</b>	- [kcal: 0]	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel in weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 78] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] 	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 54] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Nudelsalat in Tomatenpesto mit Bio-Tomaten [GG, WZ, ML / 7 / kcal: 156] 4 Falafelbällchen [GG, WZ / kcal: 192] 	- [kcal: 0]
<b>Pasta-Teller</b>	- [kcal: 0]	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Käsesauce [ML, GG, WZ / 35 / kcal: 33] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Zitronensauce mit Zucchini [ML, GG, WZ / kcal: 31] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [kcal: 0]
<b>Salat-Teller</b>	- [kcal: 0]	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 

Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkezeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkezeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärtzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

