

Speiseplan

vorbehaltlich Änderungen bei Lieferschwierigkeiten

Küchenleitung/Hygienebeauftragter
Domenico Di Costanzo
☎01704459888
Büro 0781-953514
Plan 6

Liste Allergene und Zusatzstoffe:
siehe unten

<p>Montag 06.07.2026</p>	 <p>Gebratene Schupfnudeln mit BIO-Kräuter-Rahm-Soße Sommerlicher Bohnen-Mais-Salat mit Gurken Apfeltraum 1,2,3,11</p>
<p>Dienstag 07.07.2026</p> 	 <p>Gebratene Putenbruststreifen nach Gyros Art, Tzatziki und BIO-Reis, Brokkoli-Röschen (Putenbrust in Streifen) Thymian , Oregano, Knoblauch ,Salz Vegetarisch: vegane Bällchen mit BIO-Reis und Frischen Brokkoli-Röschen Frisches Obst 1,2,3,11</p>
<p>Mittwoch 08.07.2026</p>	 <p>Schollenfilet „Meliert“ mit Salzkartoffeln und BIO-Kräutersoße Vegetarisch: Vegan-Stäbchen mit Salzkartoffeln und BIO-Kräutersoße Cocktail-Tomaten-Salat mit Mozzarella-Perlen BIO-Joghurt-Buttermilch-Flip mit Fruchtpüree 1,2,3,4,11</p>
<p>Donnerstag 09.07.2026</p>	 <p>BIO-Nudeln in BIO-Frischkäsecremesoße mit Tomaten Rohkost Paprika / Gurke Frisches Obst 1,2,3,11</p>
<p>Freitag 10.07.2026</p>	 <p>Reispfanne mit Hühnerfleisch Vegetarisch: Reispfanne mit Gemüse Rohkost Karotte / Kohlrabi Frisches Obst 1,2,3,11</p>

Allergene: 1) Gluten und Getreide, 2) Laktose/Milchprodukte, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Krebstiere, 6) Weichtiere, 7) Nüsse, 8) Erdnüsse, 9) Sesam, 10) Soja, 11) Sellerie, 12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Senf, Zusatzstoffe: A) mit Farbstoff, B) mit Konservierungsstoffen, C) Antioxidationsmittel, D) Geschwefelt, E) Stabilisator F) Dextrose



Wunschessen



Krippenkinder



Alternatives

