

Speiseplan KW 25

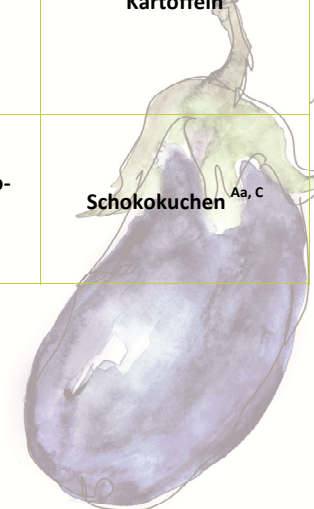
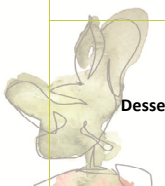
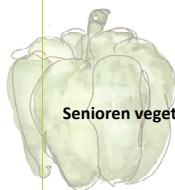
Datum	Montag 19.6.2023	Dienstag 20.6.2023	Mittwoch 21.6.2023	Donnerstag 22.6.2023	Freitag 23.6.2023	Samstag 24.6.2023	Sonntag 25.6.2023
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Bratwurst ^{4, 8, G, I, J} Bratensoße ^I Kartoffelstampf ^G Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelpüree ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Putenrollbraten Bratensoße ^I Kartoffeln Porreegemüse ^G	(Veggie) Quarkkuchlein ^{Aa, C, G} Waldbeerensoße	(Fisch) Seelachsfilet in Senf-Ei-Hülle ^{Aa, Ad, C, D, J} Kräutersoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ^{3, G}	(Schwein) Erbseneintopf ^{2, I} Bockwurst ^{2, 3, 8}	(Schwein) Schweinegulasch ^I Spätzle ^{Aa, C} Brokkoligemüse
Senioren vegetarisch	(Veggie) Sonnenblumenkern-frikadelle ^{1, Aa, C, F, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffel-Drillinge Kohlrabigemüse ^G	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Gemüseragout italienische Art ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G	(Veggie) Linsenfrikadelle ^{Aa, I, K} Salzkartoffeln Rahmchampignons ^G	(Veggie) Kartoffel-Auflauf ^{C, G} Kräuterdipp ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Kräutersoße ^G Djuvecreis Brechbohnen	(Veggie) Kartoffeleintopf ^I	(Veggie) Kohlroulade ^{Aa, Ae, C, F} Gemüsejus ^I Kartoffeln
Dessert	Grießpudding ^{Aa, G}	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Karamellpudding ^G	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Getreide-Cappuccino-Pudding ^{Ab, Ac, G}	Schokokuchen ^{Aa, C}

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



DE-ÖKO-003