



SPEISEPLAN 28.04.-30.04.25



WOCHENTAG

KLASSIKER

FLEISCHLOS

KÜHL&FRISCH

MONTAG

Cordon Bleu vom Schwein,
Rahmsoße und
Bratkartoffeln
A, C, F, G, I, J

Karottenrahmsuppe,
Eieromelette
mit Pilzrahmsoße
A, C, F, G, I, J

Nudelsalat mit Pesto,
Tomaten und Feta
A, H, G

DIENSTAG

Ravioli (gefüllte Pasta)
mit Käsesoße, Bio Erbsen
und geriebenem Käse
A, C, F, G, I, J

Asia-Suppe
Kaiserschmarren mit
Vanillesoße
A, G, 8

Gemischter Salatteller
mit panierte Blumenkohl-
Käse Taler dazu
Brötchen A, C, G, J

MITTWOCH

Fischfilet in Petersilien-
Panade, Tzatziki und
Rosmarin-Kartoffeln
A, D, G

Erbseneintopf dazu
Brötchen
A, I

Reissalat mit Mayonnaise,
Kochschinken und Gemüse
dazu Brötchen A, D, G, I, J

DONNERSTAG

Feiertag

Feiertag

Feiertag

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam-Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig
Allergene: A) glutenhaltig, B) enthält Krebstiere, C) enthält Eier, D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse, F) enthält Soja, G) enthält Milch, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden

Wir behalten uns Änderungen an den Speisen vor