

Speiseplan Monat Juni

Montag 03.06.2024	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kroketten Dessert 2,3,4,8,14,a1
Dienstag 04.06.2024	Wiener Würstchen mit Kartoffel- Gemüseauflauf Obst 1,2,3,4,8,a1,c,g
Mittwoch 05.06.2024	Nudeln mit Bolognese Kompott 1,2,3,4,5,14,a1,c,g
Donnerstag 06.06.2024	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln Gurkensalat 1,2,3,4, 8,14,a1,c,g,i
Freitag 07.06.2024	Hähnchenburger mit gelben Bohnen und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a1,c,g
Montag 10.06.2024	Eierragout und Salzkartoffeln Kompott 2,3,4,8,a1,c,g
Dienstag 11.06.2024	Nudeln mit Tomatensoße und gebratener Jagdwurst Dessert 2,3,4,8,a1,c,g
Mittwoch 12.06.2024	Hackfleischroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,5,14,a1,c,g
Donnerstag 13.06.2024	Schnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,,14,a1,c,g
Freitag 14.06.2024	Gebratenes Fischfilet mit Zitronensoße und Reis Salat 1,2,3,4,8,a1,c,d,g
Montag 17.06.2024	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Dessert 5,a1,i
Dienstag 18.06.2024	Putensteak mit Tomatensoße und Gemüsereisnudeln Dessert 1, 2,3,4,8,14,a1,c,g
Mittwoch 19.06.2024	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a1,c,g
Donnerstag 20.06.2024	Bratklops mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,8,14,a1,c,g,
Freitag 21.06.2024	Kartoffelpuffer Apfelmus 1,2,3,4,14,a1,c,g
Montag 24.06.2024	Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst Dessert 1,2,3,4,8,14,a1,g
Dienstag 25.06.2024	Lasagne Kompott 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Mittwoch 26.06.2024	Putenbraten mit Butterbohnen und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Donnerstag 27.06.2024	Milchschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeltaler Obst 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Freitag 28.06.2024	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Salzkartoffeln Rohkostsalat 1,2,3,4,8,a1,c,d,g

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 einält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan Monat Juni

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen,

b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse