

	Mo 30.05.2022	Di 31.05.2022	Mi 01.06.2022	Do 02.06.2022	Fr 03.06.2022
Suppe	Erbsencremesuppe <small>28/29</small> 13 kcal / 53 kJ Soupe de pois 	Bunte Gemüsesticks (Paprika, Gurke, Karotte) <small>11 kcal / 44 kJ</small> Bâtonnets de légumes 	vegetarische Brühe mit Bio Backerbsen <small>24 kcal / 99 kJ</small> Bouillon de légumes 	Käsestick <small>57 kcal / 236 kJ</small> Fromage 	Gemüsebouillon Fadennudeln <small>39 kcal / 166 kJ</small> Bouillon de légumes 
Menü 1	Rindergeschnetzeltes dazu Fusili Emincé de boeuf, fusili <small>367 kcal / 1545 kJ</small> 	Vegetarisches Chili dazu Baguette Chili Végétarien, baguette <small>227 kcal / 956 kJ</small>	Bio Schweingulasch mit Pilzen dazu Vollkornreis Goulasch de porc, champignons riz complet <small>279 kcal / 1170 kJ</small>  	Kartoffel-Paprika-Zucchini-auflauf dazu Quark-Gurkendip Gratin de pommes de terre, courgettes, poivrons Fromage blanc concombre <small>165 kcal / 696 kJ</small> 	Rotbarschfilet dazu Quinoareis und Tomaten-Basilikumsauce Filet d'aiglefin, riz, quinoa <small>256 kcal / 1077 kJ</small> Sauce tomate basilic 
Menü 2 vegetarisch	Fusili mit Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Karotte, Zwiebel) und Schnittlauchsauce Fusili et légumes au four, sauce ciboulette <small>326 kcal / 1374 kJ</small> 	Vegetarisches Chili dazu Baguette Chili Végétarien, baguette <small>227 kcal / 956 kJ</small>	Bio Gemüsesterchen dazu Vollkornreis und Tomatensauce Légumes et riz complet <small>540 kcal / 2262 kJ</small> Sauce tomate 	Kartoffel-Paprika-Zucchini-auflauf Quark-Gurkendip Gratin de pommes de terre, courgettes, poivrons Fromage blanc concombre <small>165 kcal / 696 kJ</small> 	Eieromelette mit Reibekäse, Karotten und Kartoffeln Omelette, fromage râpé, pommes de terre <small>320 kcal / 1336 kJ</small> 
Dessert frisches Obst jeden Tag	Kirschjoghurt <small>78 kcal / 325 kJ</small> Yaourth à la cerise	Pfirsichquark <small>68 kcal / 284 kJ</small> Fromage blanc à la pêche	frisches Obst und Bio Keks <small>66 kcal / 276 kJ</small> Fruits et petits gâteaux 	Apfelkuchen <small>88 kcal / 369 kJ</small> Gâteau aux pommes	Naturjoghurt <small>41 kcal / 171 kJ</small> Yaourth nature 

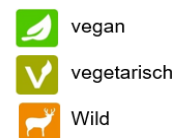
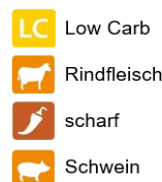
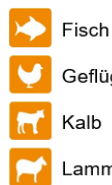
Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat

Unsere Speisenpläne werden auf eine DGE Zertifizierung vorbereitet.

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ca Cashewnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.