












	Mo 04.07.2022	Di 05.07.2022	Mi 06.07.2022	Do 07.07.2022	Fr 08.07.2022
Suppe	Nudelsalat 44 kcal / 186 kJ Salade de pâtes	Bunte Gemüsesticks (Paprika, Gurke, Kohlrabi) 21 kcal / 87 kJ Bâtonnets de légumes	Bio Erbsen-Minzsuppe 65 kcal / 272 kJ Soupe petits pois - menthe	Camembertecke 54 kcal / 225 kJ Camembert	Broccolicremesuppe 33 kcal / 140 kJ Velouté de brocoli
Menü 1	Hähnchenunterkeule mit Erbsen-Karottenreis dazu Ajvar-Paprikasauce Pilon de poulet, riz aux petits-pois carottes, sauce Avjar	Gnocchi dazu Käsesauce und Schmorgemüse (Karotte, Kohlrabi, Paprika, Lauch) Gnocchi au fromage et légumes	Bio Schinkennudeln vom Schwein dazu Tomatensauce Pâtes au jambon(porc), sauce tomate	Seelachsfilet gedämpft an Kartoffelpüree dazu Schnittlauchsauce Filet de lieu noir, purée de pommes de terre, sauce sauce ciboulette	Tomaten-Cous-cous an Kichererbsengemüse dazu Currysauce Couscous à la tomate, pois-chiche, sauce curry
Menü 2 vegetarisch	Überbackenes Gemüsetrio (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte), Reis und Ajvar-Paprikasauce Gratin de légumes, sauce Avjar	Gnocchi dazu Käsesauce und Schmorgemüse (Karotte, Kohlrabi, Paprika, Lauch) Gnocchi au fromage, légumes	Bio Teigtaschen vegetarisch gefüllt (mit Karotte, Spinat, Lauch, Mais) dazu Rahmgemüse Ravioles aux légumes, sauce à la crème	Paprikaschote mit Gemüsefüllung an Kartoffelpüree dazu Schnittlauchsauce Poivrons farcis, purée de pommes de terre, sauce Sauce ciboulette	Tomaten-Cous-cous an Kichererbsengemüse dazu Currysauce Couscous à la tomate, pois-chiche, sauce curry
Dessert frisches Obst jeden Tag	Apfelmus 55 kcal / 231 kJ Compote de pommes	Naturjoghurt 67 kcal / 281 kJ Yaourth nature	Bio Schokoladenjoghurt 83 kcal / 347 kJ Yaourth au chocolat	Frisches Obst 62 kcal / 258 kJ Fruits	Stracciatellaquark 68 kcal / 285 kJ Fromage blanc stracciat.

Zusatzstoffe:
3 mit Antioxidationsmittel
Unsere Speisepläne sind DGE zertifiziert.

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, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse

-  Fisch
-  Geflügel
-  Kalb
-  Lamm
-  Low Carb
-  Rindfleisch
-  scharf
-  Schwein
-  vegan
-  vegetarisch
-  Wild

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.