

	Mo 17.06.2024	Di 18.06.2024	Mi 19.06.2024	Do 20.06.2024	Fr 21.06.2024
Klassisches Menü	Hühnersuppentopf 3	Pasta nach Carbonara Art 2/3/5/8/20/20 W/23/26	Geflügelbratwurst 26/28	Geflügelfrikadelle 20/20W/25/2 6	3 Fischfiguren 20/20W/21/2 6/29
	mit Frühlingsgemüse 3	(Putenschinken/Käse-Sahnesauce) 2/3/5/8/20/20 W/23/26	Rahmkohlrabi	grüne Bohnen in Kräutersauce 1	Dillsauce 26
	Reiseinlage 3	Karottensalat	Salzkartoffeln	Salzkartoffeln	Schwenkkartoffeln Gurkensalat 1/3/31
	241 kcal/ 1020 kJ/ 5 g Fett/ 1280 mg ges. Fs/ 3530 mg Zucker/ 3310 mg Salz	537 kcal/ 2264 kJ/ 11 g Fett/ 4320 mg ges. Fs/ 17600 mg Zucker/ 2720 mg Salz	419 kcal/ 1739 kJ/ 28 g Fett/ 8860 mg ges. Fs/ 3470 mg Zucker/ 2330 mg Salz	355 kcal/ 1490 kJ/ 12 g Fett/ 4720 mg ges. Fs/ 7790 mg Zucker/ 3970 mg Salz	446 kcal/ 1867 kJ/ 19 g Fett/ 5240 mg ges. Fs/ 10110 mg Zucker/ 2090 mg Salz
Vegetarisches Menü	Vegetarischer Gemüseeintopf 3	Pasta 20/20W	Eieromelett 23/26	2 Hefeklöße 20/20W/23/2 6	Schupfnudel-Gemüsepfanne 20/20W
	mit Kräutern 20/20W	mit Rahmerbsen 26	mit Gemüse-Käsefüllung 23/26	Beerenobstsauce 20/20W/23/2 6	
	Reiseinlage 20/20W	und Zuckerschoten	Kartoffelpüree 3/26/31		
	382 kcal/ 1613 kJ/ 5 g Fett/ 990 mg ges. Fs/ 6410 mg Zucker/ 7090 mg Salz	211 kcal/ 886 kJ/ 4 g Fett/ 1430 mg ges. Fs/ 7030 mg Zucker/ 1150 mg Salz	385 kcal/ 1620 kJ/ 11 g Fett/ 5280 mg ges. Fs/ 4740 mg Zucker/ 1050 mg Salz	306 kcal/ 1297 kJ/ 3 g Fett/ 750 mg ges. Fs/ 12410 mg Zucker/ 1160 mg Salz	209 kcal/ 882 kJ/ 1 g Fett/ 230 mg ges. Fs/ 7710 mg Zucker/ 650 mg Salz
Dessert	Fruchtpudding 26	Apfelkompott 3	Götterspeise	Frisches Obst	Eisbecher 1/26
	124 kcal/ 521 kJ/ 5 g Fett/ 3300 mg ges. Fs/ 15000 mg Zucker/ 100 mg Salz	82 kcal/ 346 kJ/ 0 g Fett/ 100 mg ges. Fs/ 16000 mg Zucker/ 0 mg Salz	50 kcal/ 214 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 10480 mg Zucker/ 10 mg Salz	29 kcal/ 122 kJ/ 0 g Fett/ 80 mg ges. Fs/ 6350 mg Zucker/ 0 mg Salz	144 kcal/ 605 kJ/ 6 g Fett/ 5520 mg ges. Fs/ 16800 mg Zucker/ 80 mg Salz

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Natriphosphat und/ oder Nitrat, 8 mit Phosphat

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, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Selen/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-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.