

	Mo	17.06.2024	Di	18.06.2024	Mi	19.06.2024	Do	20.06.2024	Fr	21.06.2024
<b>Klassisches Menü</b>	Hühnersuppentopf	3	Pasta nach Carbonara Art	2/3/5/8/20/20 W/23/26	Geflügelbratwurst	26/28	Geflügelfrikadelle	20/20W/25/26	3 Fischfiguren	20/20W/21/26/29
	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	
		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	
<b>Vegetarisches Menü</b>	Vegetarischer Gemüseeintopf		Pasta	20/20W	Eieromelett	23/26	2 Hefeklöße	20/20W/23/26	Schupfnudel-Gemüsepfanne	20/20W
	mit Kräutern	20/20W	mit Rahmerbsen	26	mit Gemüse-Käsefüllung	23/26	Beerenobstsauce	20/20W/23/26		20/20W
	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	
<b>Dessert</b>	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 Nitripokalsalz 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.