





















Mittagessen

Speiseplan vom 06.07.26 bis 12.07.26

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch
Montag	Putengulasch, fruchtig ^{1,a,a1,g,j} Reis		Nudelauflauf mit Champignon,  Karotten und Broccoli ^{3,a,a1,c,g}
	Bananenjoghurt ^g		
Dienstag			Vegane Hackbällchen  ^{a,a1,a3,f} Djuvecreis ^g Ajvar 
	Apfelmus 		
Mittwoch			Kartoffel-Gemüsegratin  ^{1,2,c,g} Tomatensauce Blattsalat 
	Aprikosenreis ^g		
Donnerstag		 Geschlagene (Oberländer)  ^{8,i,j} Bratensauce ^{1,a,a1,a3,f,i} Kartoffelsalat ^{1,3,5,j,l}	Blumenkohl-Käsemedaillon  ^{a,a1,g} Kräutersoße mit Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Schnittlauch ^g
	Vanillepudding ^g		
Freitag	Lasagne (Rind)  ^{1,a,a1,c,g} Grüner Salat Bio  Sahnedressing ^{1,g}		Gemüse-Lasagne mit Paprika Auberginen Zucchini  ^{a,a1,c,g} Grüner Salat Bio  Sahnedressing ^{1,g}
	Frisches Obst		

Bitte die Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergen auf gesonderten Blatt beachten!

* geeignet bei Stoffwechselstörung und zur Gewichtsreduktion und ohne Schweinefleisch

Bei Fragen rund ums Essen z.B. Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte etc. steht das Küchenteam jederzeit zur Verfügung!