


## Speiseplan 30.05. - 03.06.2022

	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Kartoffel-Lauchbulette auf Mangold-Ragout und Dijon-Senf-Sauce  A5,G1,G2,G5,I,J ✓	Warmer Schafskäse auf mediterranem Gemüse, dazu Kräuter-Focaccia  A1,G6,I,J ✓	Schokoladenpudding  G1,G5
<b>Dienstag</b>	Spargelsalat mit confierten Tomaten, Brotcroûtons und Spiegelei  A1,A2,A3,C,G2,I,J ✓	Schmale Bandnudeln mit Basilikumsauce, gebratenem Spargel & Rinderstreifen, dazu geriebener Parmesan  A1,C,G1,G2,G5,G6   <b>R</b>	Frische Erdbeeren mit Minze  
<b>Mittwoch</b>	Gemüsefrikassee mit Ebly  A1,I,J ✓	"Münchner" Schnitzel mit Kartoffel-Radieschen-Salat  A1,A2,A3,C,I,J   <b>S</b>	Grießschnitte mit Rhabarberkompott  A1,G1,G2
<b>Donnerstag</b>	Falafelbällchen auf Paprika-Hummus, Minz-Auberginen und Joghurdip  G3,I,J,K ✓	Karibische Reispfanne mit Hähnchen, Garnelen und süß-saurer Sauce  B,D,I,J	Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce  A5,G1,C,
<b>Freitag</b>	Graupenpuffer auf Rahm-Kohlrabi und frischem Rucola  A2,G1,G2,G5 ✓	Merguezwürstchen mit Sesam-Möhren und pikantem Couscous  2,3,4,A1,K,I,J   <b>R</b>	Milchreis im Glas mit Fruchtsauce  G1,G3,G5

✓ vegetarisch

✓ vegan

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Phosphat | Stabilisatoren 5 Geschmacksverstärker 6 Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 kann Spuren von Alkohol enthalten

**A** glutenhaltig: A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Soja, **G1** Milch, G2 Butter u. Butterschmalz, G3 Joghurt, Dickmilch u. Kefir, G4 Quark u. Frischkäse, G5 Sahne, G6 Käse, **H** Schalenfrüchte: H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss,

H4 Cashewnuss, H5 Pekannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss, **I** Sellerie, **J** Senf, **K** Sesam, **L** Schwefeldioxid, **M** Lupinen, **N** Weichtiere **R** - Rind, **S** - Schwein, **L** - Lamm, **G** - Geflügel, **F** - Fisch, **K** - Kalb

Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontaminierung immer möglich sein.

Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, dass ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist.

Wir bitten um Ihr Verständnis! Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.