

# Speiseplan

## 15.7. - 21.7.2024 KW 29

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Kerbel-Cremesuppe Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Emmentaler dazu Blattsalat Pudding  a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Grünkernsuppe Ungarisches Putengulasch mit Paprika, dazu hausgemachte Spätzle und Sommergemüse Wassermelone  a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch	Cremesuppe Dinkelpfannkuchen mit Apfelmark  a1,a4,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Hackbraten (Rind/Schwein) mit Rahmsauce, dazu Karottensalat und Nudeln Quarkspeise  a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Freitag	Fruchtkaltschale Fischragout mit Gemüse und Naturreis Joghurt  a1,c,d,g,j,1,2,3,9
Samstag	Tomaten-Gemüse Eintopf mit Kichererbsen Obst  a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Nudelsuppe Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Soße mit Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nachtisch  a1,c,g,j,k,1,2,3,9

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.

Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

**Allergenkennzeichnung:** a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel