





Menüplan

für die Woche vom 18.05.26 – 22.05.26

	Hauptgericht	Nachspeise	Bestellung
Montag 18.05.26	 Käse-Spätzle-Auflauf 1,7 dazu Rahmgurkensalat 7	Stracciatella Joghurt 6,7	
Dienstag 19.05.26	Chili con Carne 9 + Brötchen 1  Chili sin Carne 9 + Brötchen 1	Naturjoghurt mit Kirschen 7	
Mittwoch 20.05.26	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ 7 mit Reis und Krautsalat  Vegetarisches Geschnetzeltes „Gyros Art“ 1,3,7 mit Reis, Krautsalat	Obst	
Donnerstag 21.05.26	 Kartoffelpuffer 1,3 mit Apfelmus	Schokocreme 1,3,5,6,7,8	
Freitag 22.05.26	Fischfrikadelle 1,4,10 mit Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree 7  Gemüsefrikadelle 1,7 mit Kartoffelpüree 7 & Erbsen und Möhren	Obst	

Zusatzstoffe a: Farbstoff, b: Konservierungsstoffe, c: Antioxidationsmittel, d: Geschmacksverstärker e: geschwefelt f: geschwärzt g: gewachst h: Phosphat i: Süßungsmittel j: Aspartam

Allergene 1: Glutenhaltige Getreide 2: Krebstiere 3: Eier 4: Fisch 5: Erdnuss 6: Soja 7: Milch 8: Schalenfrüchte 9: Sellerie 10: Senf 11: Sesam 12: Schwefeldioxid Sulfite 13: Lupinen 14: Weichtiere

„Wir verwenden für unsere Speisen ausschließlich Geflügel- und Rindfleisch – wir verzichten auf Schweinefleisch und verwenden auch keine Produkte wie z.B. Gelatine“