

Speiseplan Mai 2025

Menülinie 3 - vegetarisch

KW 18

01. Donnerstag: Feiertag - Tag der Arbeit

02. Freitag: Vegetarischer Gemüse-Eintopf | mit Dinkelbrötchen AD,AR, danach Pudding 1,14,G

KW 19

05. Montag: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G, danach Obst

06. Dienstag: Sahniger Milchreis 14,G mit Apfelmark 3 (kalt), danach Gemüse-Rohkost

07. Mittwoch: Leckere Kräuter-Rahm-Champignons 14,G mit Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G

08. Donnerstag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

09. Freitag: Geb. Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 20

12. Montag: Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

13. Dienstag: Buntes Möhren-Kräuter-Gemüse 14,G mit Langkornreis, danach Vanillequark 1,14,G

14. Mittwoch: Tomaten-Creme-Suppe 14,G, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre

15. Donnerstag: Buntes Gemüsegulasch 14,G,I mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

16. Freitag: Gemüse-Köttbullar 15,C mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst

KW 21

19. Montag: Mediterranes Ratatouille-Gemüse 14,G mit Langkornreis, danach Obst

20. Dienstag: Gemüse-Nuggets 14,AG,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

21. Mittwoch: Schmetterlings-Nudeln AW mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G(püriert), danach Obst

22. Donnerstag: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit veget. Gemüsesoße 14,G,I, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G

23. Freitag: Hausgemachte Gemüse-Lasagne 1,12,14,15,AW,C,G,I, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 22

26. Montag: Sahniger Grießbrei 14,G mit Pfirsichwürfeln, danach Obst

27. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

28. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F,I, danach Gemüse-Rohkost

29. Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt

30. Freitag: Feine Spargel-Kartoffel-Suppe 14,G,I mit Dinkelbrötchen AD,AR, danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G

Tägliches

Alternativ-Essen:



Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere