











# SPEISENPLAN 13.07. - 19.07.26

KW 29

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund und Lecker Vollkost	Kartoffelpuffer <sup>Aa,C</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup> 	Nudelauf <sup>Aa</sup> mit Béchamelsoße, <sup>G</sup> buntem Gemüse <sup>i</sup> und Käse überbacken <sup>G</sup> 	Currywurst <sup>2,3,8</sup> (Geflügel) mit Currysoße <sup>2,4</sup> dazu Kartoffelecken 	Sojageschnetzeltes <sup>F,G</sup> mit Champignons und Lauch dazu Langkornreis 	Fischfrikadelle <sup>Aa,C,D</sup> mit Nudelsalat <sup>C, G, I</sup> 
Leicht und Lecker Vegetarisch			Gemüsefrikadelle <sup>Aa, C, G</sup> mit Currysoße <sup>2,4</sup> dazu Kartoffelecken 		Sesam Karotten Bratling <sup>Aa,C,K</sup> mit Nudelsalat <sup>Aa, G</sup> 
Salat	Gemischter Salat	Gemüse Sticks	Rote bete-Apfel Salat	Dänischer Gurkensalat	Krautsalat
Unser Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Schokoladen Pudding <sup>G</sup>	Frisches Obst	Stracciatella Joghurt <sup>G</sup>

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.  
Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.