

# Speiseplan KW 24 vom 12.06.23 bis 15.06.23

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Leichte Kost	Menü 5 Alternativ	Menü 6 Glutenfrei
<b>Montag, 12.06.23</b>	Fleischküchle in Pilzrahmsoße mit Bröselspätzle u. Salatbeilage 1.a.c.g.	Hähnchenbrustfilet mit grünem Spargel, pikanter Gemüserahmsoße und Schupfnudeln a.c.g.i.	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, Sesambrotchen 1.7.a.c.g.	<b>-vegetarisch-</b> Rösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken 1. a.c.g.i.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g..	
<b>Dienstag, 13.06.23</b>	Rindfleisch-Maultaschen geschmelzt mit gem. Kartoffelsalat a.c.g.	<b>-vegetarisch-</b> Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja a.c.g.	<b>-vegetarisch-</b> Salatplatte mit gebratenen Champignons, Baguettebrötchen a.	Putengeschnetzeltes „Asia“ mit Basmatireis f.i.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	
<b>Mittwoch, 14.06.23</b>	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Farmersalat a.c.g.	Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind, Schmand und Reis g.	Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Weißbrot a.c.	<b>-vegetarisch-</b> Zwei gek. Eier in Senfsoße mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen a.c.g.j	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g..	
<b>Donnerstag, 15.06.23</b>	Grillbratwurst mit BBQ-Soße, Bratkartoffeln und Sommergemüse j.	Hähnchenschnitzel paniert. mit Quark-Remoulade und Kartoffelsalat a.c.g.j.	Schweizer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 1.7.a.g.j.	<b>-vegetarisch-</b> Ital. Nudelgericht mit Paprikarahmsoße und geriebenem Käse 1.a.c.g.i.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	

**- Änderungen vorbehalten-**

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.

Allergene Stoffe: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere.

**Zur Information:** farbig unterlegte Felder enthalten Schweinefleisch