

Speisenplan Vollkost

23.06.-27.06.2025

Speisenplan Vegetarisch

	GS FHS		GS FHS
Montag	<p>Nudeln mit Kräuter-Sahne-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>	<p>Montag</p> 	<p>Nudeln mit Kräuter-Sahne-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
Dienstag	<p>Geflügelbratwurst mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Blumenkohl Dessert Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Sellerie sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht Zusatz Natriumcitrate</p>	<p>Dienstag</p>  	<p>Sojaschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Blumenkohl Dessert Allergene: Sojabohnen, glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht *Milch (einschließlich Laktose), sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>
Mittwoch	<p>Ravioli mit Frischkäsefüllung dazu Kräutersoße Obst Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</p>	<p>Mittwoch</p> 	<p>Ravioli mit Frischkäsefüllung dazu Kräutersoße Obst Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</p>
Donnerstag	<p>Hausgemachte Currywurst* mit Kartoffelpalten Dessert Allergene: Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht *Phosohat</p>	<p>Donnerstag</p>  	<p>Soja Nuggets mit Kartoffelpalten und Tomaten-Currysoße Dessert Allergene: Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse; Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p>
Freitag	<p>Ratatouille-Gemüse mit Tomaten-Pesto-Soße dazu Reis Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>	<p>Freitag</p> 	<p>Ratatouille-Gemüse mit Tomaten-Pesto-Soße dazu Reis Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>



Fisch kann Gräten enthalten

Von Dienstag – Freitag Salatbar

Die Allergene und Zusatzstoffe der Desserts erfragen sei bitte beim Ausgabe Personal

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor