

# Speiseplan für die KW 27 / 2025



	<b>Montag, 30.06.2025</b>	<b>Dienstag, 01.07.2025</b>	<b>Mittwoch, 02.07.2025</b>	<b>Donnerstag, 03.07.2025</b>	<b>Freitag, 04.07.2025</b>
<b>Menü I</b>	Cevapcici (Rind) <sup>13,13a,15,22</sup> Mildes Ajvar grüne Bohnen *BIO Bulgur <sup>13,13a</sup>	VEGGI DAY *BIO Spaghetti <sup>13,13a</sup> rote Pestosoße (kalt) Geriebener Käse <sup>19a</sup> Blattsalat Dressing	Hähnchenschnitzel <sup>13,13a</sup> Zitronen-Soße <sup>19,19a,21,22</sup> Gartengemüse *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY orientalische rote Linsensuppe <sup>21</sup> Naan Brot <sup>13,13a,18</sup> Mischsalat Dressing	Seelachs in Grill-Kräuter Marinade <sup>16</sup> *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) <sup>19,19a</sup> Gurkensalat
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Ravioli mit Käsefüllung <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Tomaten-Mais Soße	*BIO Vollkornspirellis <sup>13,13a</sup> Bärlauch Soße <sup>19,19a,21,22</sup> Geriebener Käse <sup>19a</sup> Blattsalat Dressing	Kartoffelgnocchis Brokkolisauce <sup>19,19a,21</sup> Gartengemüse	Pizza Margherita (Tomate/Gouda) <sup>13,13a,19a</sup> Blattsalat Dressing Sonnenblumenkerne	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte <sup>13,13a,13e</sup> Kräuterquark <sup>19,19a</sup> Tomaten Reis Gurkensalat
<b>Nachspeise</b>	Stracciatella Joghurt <sup>19,19a</sup>	Ananas	Vanillepudding <sup>19,19a</sup>	Apfel	Kiwi
<b>Gemüesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe:

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



\*die BIO Produktion ist zertifiziert durch Grünstempel.V.DE-ÖKO-021