

# Speiseplan für die KW 29 / 2025



	<b>Montag, 14.07.2025</b>	<b>Dienstag, 15.07.2025</b>	<b>Mittwoch, 16.07.2025</b>	<b>Donnerstag, 17.07.2025</b>	<b>Freitag, 18.07.2025</b>
<b>Menü I</b>	VEGGI DAY *BIO Fusilli 13,13a Tomaten-Frischkäse Soße 19,19a Geriebener Käse 19a	Hähnchenbrust "Natur" Jägersoße 13,13a,18,22 Sommergemüse *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY Börek mit Hirtenkäse 13,13a,15,19,19a Mildes Tzatziki 15,19,19a,22 Bulgursalat 13,13a	!NEU! Chickensburger zum Selberbasteln 1,13,13a,13e,19,19a,21 Gitterkartoffeln 13,13a	Backfischtrapez (MSC Qualität)(Seelachs) 13,13a,16 Zitronen-Soße 19,19a,21,22 Bunte Karotten *BIO Langkornreis
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Kartoffelwedges 1 Ketchupsoße 19,19a,21 Blattsalat Dressing	Überbackene Gemüsemautaschen 13,13a,15,19a,21 in Brokkolissoße 19,19a,21	Rührei 15,19,19a,21 Rahmspinat 19,19a,21 *BIO Kartoffeln	Veggieburger zum Selberbasteln 1,13,13a,13f,18,19,19a,21 Gitterkartoffeln 13,13a	Kartoffelpuffer 13,13a,15 Apfelmus 3 Zimt/Zucker
<b>Nachspeise</b>	Milchreis Dessert 19,19a	Birne	Quarkbällchen 13,13a,15,19,19a	Stracciatella Joghurt 19,19a	Honigmelone
<b>Gemüesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse; (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