



# Speiseplan

19.05.2025

bis

25.05.2025

21. Kalenderwoche	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 19.05.2025	Spaghetti <sup>A,C</sup> Bolognese <sup>A,L,G</sup> Chinakohlsalat	Schinkenrührei <sup>C,G</sup> Kartoffelbrei Chinakohlsalat
<b>Dienstag</b> 20.05.2025	Fleischspieß Champignonsoße <sup>A</sup> Kartoffeln Erdbeer Kompott	Makkaroniauflauf mit Putenfleisch und Blumenkohl <sup>A,C,G,L</sup> Erdbeer Kompott
<b>Mittwoch</b> 21.05.2025	Tafelspitz <sup>A,G,L,O</sup> Meerrettichsoße Klöße, Wurzelgemüse Rotkrautsalat	Karottencremesuppe Kartoffelpuffer <sup>A,C,G</sup> Zucker Apfelmus
<b>Donnerstag</b> 22.05.2025	Gyros <sup>A,G</sup> Tsatsiki Reis Obst der Saison	Sellerie Knusperschnitzel <sup>A,C,G,L</sup> Gebundenes Gemüse Kartoffeln Obst der Saison
<b>Freitag</b> 23.05.2025	Ged. Seelachsfilet <sup>A,D,G</sup> Dillsoße, Salzkartoffeln Brokkoli Gemüse Mirabellenkompott	Pilzragout mit Sauerrahm <sup>A,G</sup> Semmelknödel Tomatensalat
<b>Sonnabend</b> 24.05.2025	Grüne Bohnen Eintopf <sup>G,L</sup> Rauchfleisch Fruchtgelee mit Vanillesosse	Maultascheneintopf mit Schweinefleisch <sup>A,C,G,L</sup> Fruchtgelee mit Vanillesosse
<b>Sonntag</b> 25.05.2025	Burgunderbraten <sup>A,L,M,O</sup> Sauerkraut Kräuterkartoffeln Süßkirschen	2,3,4: Zusatzstoffe A-R: Allergene Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gern von unserem Küchen- und Cafeteriapersonal