



# Speiseplan

**22.07.2024**

**bis**

**28.07.2024**

30. Kalenderwoche	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 22.07.2024	Kartoffelsuppe <sup>A,G,L</sup> Wiener Würstchen <sup>4</sup> Pfirsichwürfel <sup>G</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>A</sup> Tomaten-Sahnesoße <sup>A,G,F,L</sup> Salzkartoffeln Pfirsichwürfel <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b> 23.07.2024	Gulasch <sup>A,L,M</sup> Sauerkraut <sup>G</sup> Semmelknödel Birnenkompott	Mexikanische Kartoffelpfanne mit Hackbällchen <sup>C,A,G</sup> und Salatbeilage
<b>Mittwoch</b> 24.07.2024	Putensteak Mango-Currysoße <sup>A</sup> Reis Obst der Saison	Herings Häckerle Pellkartoffeln, Gewürzgurken Obst der Saison
<b>Donnerstag</b> 25.07.2024	Burgunderbraten Bratensoße Brokkoli, Kartoffeln Quarkspeise	Soljanka Hefeklöße <sup>A,C,G</sup> br. Butter <sup>G</sup> Heidelbeeren
<b>Freitag</b> 26.07.2024	Sülze <sup>A,L</sup> Bratkartoffeln Remouladensoße <sup>A,G,M</sup> Rote Beete Salat <sup>G</sup>	Nudeln <sup>A,L</sup> mit Grünem Pesto bunter Salat <sup>G</sup>
<b>Sonnabend</b> 27.07.2024	Weißer Bohnen mit Rauchfleisch <sup>4</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>L,G</sup>	Eintopf mit Spätzle „Gaisburger Marsch“ Schokopudding mit Sahne <sup>L,G</sup>
<b>Sonntag</b> 28.07.2024	Rinderroulade <sup>A,L</sup> Apfelrotkohl Kartoffelklöße Ananaskompott	2,3,4: Zusatzstoffe A-R: Allergene Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gern von unserem Küchen- und Cafeteriapersonal