











Speiseplan

	Mo 04.05.2026	Di 05.05.2026	Mi 06.05.2026	Do 07.05.2026	Fr 08.05.2026
Menü 1	<p>Linsensuppe 28/31</p> <p>Körnerbaguette 20/20G/2 0H/20R/2 0W/30</p> 	<p>Nudeln 20/20W/2 31/25/29'</p> <p>Tomatensoße 31</p> <p>Reibekäse 26</p> 	<p>Rinderfrikadelle 20/23</p> <p>Erbesen-Möhren</p> <p>Rahmsauce 1/3/20/20 W/26/31</p> <p>Kroketten 26</p> 	<p>Gemüse-Vollkornreis-pfanne</p> 	<p>Paniertes Alaska-Seelachsfilet 20/20W/2 1/23/26/2 9</p> <p>Fingermöhren</p> <p>Dill-Sahnesauce 20/20W/2 6</p> <p>Butterkartoffeln 26</p> 
Dessert	<p>Donuts 3/8/20/23/ 25/26</p> 	<p>Straciatella-Quark 3/26/26/2 7'</p> 	<p>Frisches Obst</p> 	<p>Bum Bum Eis 1/9/11/20/ 20G/20H/ /20R/20 W/23/25/ 26/27/27 Ca/27Ha/</p> 	<p>Frisches Obst</p> 

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.**