



Wochenspeiseplan
KW 25
15. - 19. Juni



<b>Menülinie</b>	<b>Mischkost</b>	<b>Ovo-lacto-vegetarisch</b>
------------------	------------------	------------------------------

<b>Montag</b>	Hauptgericht	Schupfnudeln <sup>(1,3)</sup> mit Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>(1,2)</sup> und Paprikarahmsoße <sup>(1,2)</sup>
	Nachtsch	Fruchtquark <sup>(2)</sup> Erdbeere

<b>Dienstag</b>	Vorspeise	Salat	
	Hauptgericht	Spätzle <sup>(1,3)</sup> mit Bratensoße <sup>(1)</sup>	
		Schnitzel (Geflügel) <sup>(1,3)</sup>	Gemüseschnitzel

<b>Mittwoch</b>	Vorspeise	Bunte Gemüse-Nudel-Suppe <sup>(1)</sup>	
	Hauptgericht	Kartoffeldonuts <sup>(1)</sup> mit Apfel-Erdbeermus	

<b>Donnerstag</b>	Vorspeise	Salat	
	Hauptgericht	Bio-Nudeln <sup>(1)</sup> mit	
		Bolognese (Rind) und Käse	Rote-Linsen-Dal <sup>(2)</sup> und Käse

<b>Freitag</b>	Vorspeise	Rohkost mit Quarkdip <sup>(2)</sup>	
	Hauptgericht	Salzkartoffeln mit heller Soße <sup>(1,2)</sup> und	
		Seelachsfilet im Backteig <sup>(1)</sup>	Rote Beete Sticks <sup>(1,2)</sup>

1 Gluten (Weizen), 2 Lactose, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Soja, 6 Nüsse, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Lupine, 10 Sulfine, 11 Weichtiere, 12 Krebstiere, 13 Sesam, 14 Erdnüsse, 15 Gluten Dinkel

a Antioxidationsmittel, b Geschmacksverstärker, c Phosphat

N