

**Speiseplan vom 15.06.2026 – 19.06.2026**

Wochentag	Menü	Vegetarisch
Montag	Mediterrane Gemüse Pasta mit Parmesan und Rucola ^(A) Mandarinen-Quark ^(G)	
Dienstag	Hähnchen Thaicurry mit buntem Gemüse und Basmatireis Apfel	Buntes Gemüse Thaicurry mit Basmatireis Apfel
Mittwoch	Rote Linsensuppe mit Laugenstangen ^(A) Nusspudding ^(G)	
Donnerstag	Kartoffelgnocchi ^(A) mit cremigem Spinat ^(G,F) und Räucherlachs ^(D) Obst	Kartoffelgnocchi mit cremigem Spinat ^(G,F) und gebackenen Cherrytomaten Obst
Freitag	Bunte Spätzlepfanne ^(A,C) mit Champignons Milchshake ^(G)	

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F: Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid und Sulfide, M: Lupinen, N: Weichtiere

Änderungen des Speiseplans vorbehalten.