



# Speiseplan

in der Woche vom 15. bis 19. Juni 2026



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat 6,Aa,C,G,J	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat 6,Aa,C,G,J	
Dienstag	Bratwurst vom Schwein (alternative vom Rind) mit Kartoffelbrei und Sauerkraut 1,2,4,5,6,G	Vegetarische Bratwürste mit Kartoffelbrei und Sauerkraut 1,2,4,6,G	
Mittwoch	Gemüsemaultaschen mit Tomatensahnesoße und Salat Obst 2,4,6,Aa,C,G	Gemüsemaultaschen mit Tomatensahnesoße und Salat Obst 2,4,6,Aa,C,G	
Donnerstag	Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und gedünsteten Möhren 4,6,Aa,C,G	Gemüse-Schnitzel mit Kartoffeln und gedünsteten Möhren 4,6,Aa,C,G	
Freitag	Rigatoni mit Brokkoli-Soße Nuss-Nougatpudding 6,Aa,C,G	Rigatoni mit Brokkoli-Soße Nuss-Nougatpudding 6,Aa,C,G	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig  
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung an die Küche: \_\_\_\_\_



Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.