

# Speiseplan KW 25

15.06. bis 19.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> paniert (gw,gg) mit Rösti (m, i) und Kräuterquark (m)	<b>Fischfilet</b> (f) mit Kartoffeln und Kräutersoße (i, sn, m)	<b>Chicken Nuggets</b> (gw, e) mit Kartoffelspalten (gw) und Sour Cream (sn,i, m)	<b>Cevapcici (Geflügel)</b> (gw,m, e,sn) und Tomatenreis	Karotten-Cremesuppe (m) ### Kaiserschmarren (gw,e,m) und Apfelmus
<b>Menü 2</b>	---	Käsespätzle mit Röstzwiebel (gw, e, m)	Salat (sn) mit Kartoffelspalten (gw) und Sour Cream (sn,i, m)	Kartoffeltaschen (m, gw, e) mit Bio Kräuterquark (m,i)	---
<b>Menü 3</b>	---	Täglich wechselnde Salatteller nach Art des Hauses			---
<b>Nachtisch</b>	Fruchtjoghurt (m)	Obst	Obst	Pudding (m)	Obst

**Allergene:**

g = Gluten  
gh = Hafer  
sn = Senf  
i = Sellerie  
gw = Weizen  
gr = Roggen  
sj = Soja  
e = Ei  
gg = Gerste  
m = Milch  
sm = Sesam  
gd = Dinkel  
f = Fisch  
gk = Grünkern

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, Acesulfam
7. mit Phosphat
8. Geschwefelt
9. Chininhaltig
10. Coffeinhaltig
11. mit Geschmacksverstärker
12. Geschwärzt
13. Gewachst
14. gentechnisch verändert

Wir werden beliefert durch:



**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.