



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 19: 05.05.-09.05.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Geflügelfrikadelle (1,3,7,10) mit Kartoffelpüree (7) und Brokkoli, dazu dunkle Rahmsauce 	MSC-Fischstäbchen (1,4), Rahmspinat (7) und Kartoffelpüree (7) 	Döner mit Hähnchenstreifen, Krautsalat, Rotkohlsalat, Tomaten-Gurken & Joghurtsauce (7) im Fladenbrot (1,11) 	Gnocchi mit gehacktem Spinat in Sahnesauce (7) 	Hähnchengeschnetzeltes (7) mit Paprikastreifen dazu Spätzle (1,3) 
II	Vegetarische Ravioli (1,7) in Tomatensauce	Reis mit Möhren in mildem Curryrahm (7) 	Brokkoli-Schupfnudeln (1,3)-Pfanne mit Pesto Sahnesauce (7,8)	Klarer Eintopf mit Kartoffeln, Möhren und Lauch in Stücken und Baguette (1) 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat
Dessert	Saisonales Obst	Pudding (7)	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst

Vollkorn-Pasta für euch immer in Bio-Qualität gem. EG-Öko-Verordnung.

Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Möhren werden zur jeweiligen Saison regional erzeugt um das Klima zu schützen.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (1 = Weizen, 1a = Roggen, 1b = Gerste, 1c = Hafer, 1d = Dinkel, 1e = Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

a. Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d. Geschwärzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff