

## Speiseplan: 19.06. – 23.06.2023 (KW 25)

Montag, 19.06.23	Dienstag, 20.06.23	Mittwoch, 21.06.23	Donnerstag, 22.06.23	Freitag, 23.06.23
<b>Schweinebraten mit Spätzle und Rotkohlsoße.</b> (AW, 2, F, B,8)	<b>Schinkennudelaufauf.</b> (AW, F, B, SF, 2)	<b>Putenschnitzel mit Kroketten und Soße.</b> (F, AW, GF)	<b>Hackbraten mit Kartoffelpüree und Rotkohl.</b> (F, AW, B, RF)	<b>Leberkäse mit Kartoffelsalat.</b> (SF, GF,2,3)
<b>Vegetarisch: Nudeln mit Tomatensoße.</b> (F, AW)	<b>Vegetarisch: Salzkartoffeln mit Spinat und Ei.</b> (B, F)	<b>Vegetarisch: Omas Milchreis mit Apfelmus.</b> (B,2)	<b>Vegetarisch: Pfannkuchen mit Apfelmus.</b> (AW,F,B)	<b>Vegetarisch: Käsespätzle mit Zwiebeln.</b> (F, AW, B)
<b>4,20 €</b>	<b>4,20 €</b>	<b>4,20 €</b>	<b>4,20 €</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Verschiedene Salatteller*</b>	<b>Verschiedene Salatteller*</b>	<b>Verschiedene Salatteller*</b>	<b>Verschiedene Salatteller*</b>	<b>Verschiedene Salatteller*</b>

\*Salatteller (3,80 €) bitte immer bis spätestens 9.30 Uhr vorbestellen!

(SF) Schweinefleisch    (RF) Rindfleisch    (GF) Geflügel

### Allergene:

AW Gluten (Weizen); AR Gluten (Roggen); AG Gluten (Gerste); AH Gluten (Hafer); AD Gluten (Dinkel);

B Milch, Laktose; C Krebstiere; D Fische; E Weichtiere; F Eier; G Senf; H Sesamsamen; I Soja; J Sellerie; K Mandeln; L Haselnüsse; M Cashewnüsse; N Pecannüsse; O Paranüsse; P Pistazien; Q Macadamianüsse; R Walnüsse; S Erdnüsse; T Schwefeldioxid+Sulfit; U Lupine.

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffen; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 mit Süßungsmittel.