









	Mo 06.07.2026	Di 07.07.2026	Mi 08.07.2026	Do 09.07.2026	Fr 10.07.2026	Sa 11.07.2026	So 12.07.2026
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	Maultaschen 2/3/20/ 20W/2 3/26 Petersiliensauce 26 	Lasagne Bolognese 20/23/ 26/28 	Bratwurst Bratensauce Kartoffelpüree 25/26 	Überbackenes Fischfilet 20/20 W/21 Erbsengemüse 26 Salzkartoffeln 			
<b>Menü 2</b>	Kichererbsen-Bulgur-Bällchen 20/20 W/23/ 25/28 Zitronenschmand 23/25/ 29 Kräuterreis 	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28 	Tex Mex Pfanne Sauerrahm 23/25/ 29 	Gemüsebällchen 20/20 W Erbsengemüse 26 Salzkartoffeln 			
<b>Getränke / Dessert</b>	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding 1			

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n)

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

**Änderungen des Speiseplanes vorbehalten**