

# Speiseplan

12.06. – 16.06.2023

Montag:

Hausgemachte Linsen-Käsebratlinge auf Tex-Mexgemüse mit  
gebackenen Kartoffelwedges(Spalten) und Kräuterquark  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressing  
Dessert<sup>1,8,11</sup> frisches Obst<sup>13</sup>

Dienstag:

Zartes Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Pommes frites  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings.  
Dessert<sup>1,8,11</sup> frisches Obst<sup>13</sup>

Mittwoch:

Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce und geriebenem Käse  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup>, frisches Obst<sup>13</sup>

Donnerstag:

Fangfrisches Victoriabarschfilet auf Blattspinat mit Kurkuma-  
Zitronengrassauce und schwarz-weißem Reis  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup>, frisches Obst<sup>13</sup>

Freitag:

Gebratene vegi. Maultaschen mit Gemüse gefüllt auf  
Tomatensauce mit geriebenem  
Gouda und gerösteten Zwiebeln  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup>, frisches Obst<sup>13</sup>

Guten Appetit

**Gerd Eberhardt**  
Küchenleitung

wünscht das  
Küchenteam

Fußnote: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=mit Schwefeloxid, 6=geschwärzt, 7=enthält Phosphat 8= enthält Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßstoff, 12=enthält eine Phenylalaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin