



Sonderkostspeiseplan August 2024 vegetarisch

	Woche 01.08. - 02.08.	Woche 05.08. - 09.08.	Woche 12.08. - 16.08.	Woche 19.08. - 23.08.	Woche 26.08. - 30.08.
MONTAG		Blumenkohlbratling paniert (a,a1,c,g) Rahmsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Frischkäse-Sauce (a,a1,g) Vollkorndnudeln (a,a1) Rote Bete Saisonales Obst	Ei (c) Senfsauce (a,a1,g,o) Salzkartoffeln Rotkohlröhkost Saisonales Obst	Spinat-Käse-Sauce (1,a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apple-Salat (3) Saisonales Obst
DIENSTAG		Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Zitronenquarkspeise (g)	Quinoa-Erbesen-Frikadelle Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat, Magermilchjoghurt mit Schokosplitter (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Vanillepudding (g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)
MITTWOCH		Rührei (c,g) Spinat (a,a1,g) Kartoffelpüree (3,g) Saisonales Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Familiengemüse (Karotten, Kohlrabi, Bohnen) in Currysauce (a,a1,g) Langkornreis Saisonales Obst	Grießbrei (a,a1,g) mit Beerenragout Kohlrabistückchen
DONNERSTAG	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Erbsengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Apfelmus (3)	Gemüse (mit Karotten, Süßkartoffeln u. Zucchini) in Tomaten-Kokos-Sauce Langkornreis Rotkohlröhkost Magermilchjoghurt mit Aprikosen (3,g)	Gemüse-Frikassee (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (a,a1,g) Langkornreis Erdbeerquarkspeise (g)	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Süßkartoffel-Gemüsepfanne (3) (mit Karotten, Tomaten u. Äpfeln) Magermilchjoghurt mit Vanille (g)
FREITAG	Brühnudeln (mit Karotten, Porree u. Bohnen) (a,a1,i) Mischbrot (a,a1,a2) Saisonales Obst	Linseneintopf (i) (mit Kartoffeln, Möhren u. Sellerie) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren, Sellerie u. Porree) (g,i) Weizenvollkornbrot (a,a1) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Pürierte Tomatensuppe mit Reis (a,a1) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (g,i) (mit Kartoffeln u. Sellerie) Roggenvollkornbrot (a,a2) Saisonales Obst

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme),
b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte
(h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und
Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder
10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten