

# Menüplan

**KW 22/25**

**26.05.2025**

**bis**

**30.05.2025**

**Menü 1**  
ohne  
Schweinefleisch

**Menü 2**  
vegetarisch

**Dessert**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 ohne Schweinefleisch	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsen Penne-Nudeln(A1)	Hähnchenschitzel in Knusperpanade (A1) mit Tomatensauce und Erbsengemüse Salzkartoffeln	Deftige „Gyrossuppe“ mit Champignons und Paprika (A1) dazu Roggenbrötchen (A1,A2)	Feiertag	Brückentag
Menü 2 vegetarisch	Veganes Frikassee mit Champignons und Erbsen Reis	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) auf Zucchini-Tomatengemüse mit Gabelspaghetti (A1)	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln 03)(A1,G,) Rohkostsalat (03)	Feiertag	Brückentag
Dessert	Joghurt	Frisches Obst	Pudding		

\*Änderung vorbehalten

**Einrichtung:**

--

**Bestellung:**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Menü 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 1	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen

**Allergene**

A1: Gluten Weizen, A2: Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten Hafer, A5: Gluten Dinkel, A6: Gluten Kamut, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Haselnuss, H2: Mandel, H3: Walnuss, H4: Pinienkerne, H5: Pistazien, H6: Cashewnüsse, H7: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere,

**Zusatzstoffe**

01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: Geschwefelt, 06, Geschwärzt, 07: mit Phosphat, 09. Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren