

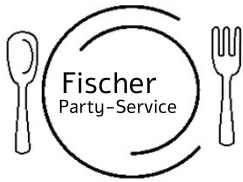
# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



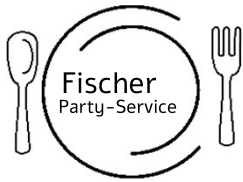
# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



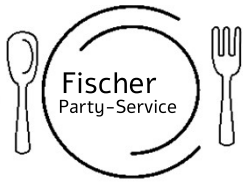
# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



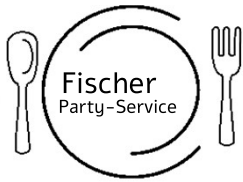
# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

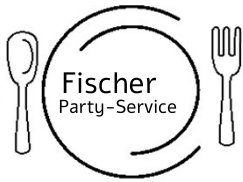
	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln







# Speiseplan

vom 22.04. bis 26.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
<b>MONTAG</b>	Schwedische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Hackbällchen Preiselbeer Rahmsauce Kartoffelpüree und Apfelmus <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DIENSTAG</b>	Bunte Nudelpfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Kartoffel Broccoli Gratin mit Käse überbacken Joghurt Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>MITTWOCH</b>	paniertes Fischfilet Remouladensauce, Butterkartoffel Gurkensalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Spinat Quiche mit Schafskäse Salat Beilage <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügel Gyros Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Gyros Ersatz Tomaten Gemüsereis Zaziki und Krautsalat <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E
<b>FREITAG</b>	Chicken Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E	Veggi Nugget Pommes frites Obst Dessert <b>4,40 Euro</b> A: 6 Z: A,L,C,E

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel  
8. Geflügelformfleisch

**Allergene:** A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /  
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln

