

## SPEISEPLAN VOM 28.04.2025 – 02.05.2025

	<b>MITTAG</b>	<b>VEGETARISCH</b>
Montag, 28.04.	Backerbsensuppe A/C/L Putenrahmgulasch A/G/L/O Polenta A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Backerbsensuppe A/C/L Tomaten Risotto mit marinierten Zucchinistreifen A/G/L/M/O Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 29.04.	Vegetarische Gerstlsuppe A/L Spaghetti Carbonara A/C/G/L/M Gemischter Salat C/G/M/O	Vegetarische Gerstlsuppe A/L Spaghetti mit Gemüse Sugo A/C/L Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 30.04.	Nudelsuppe A/C/L Gebackenes Hühnerschnitzel A/C/F/G/L Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Nudelsuppe A/C/L Gebröselte Marillenknödel A/C/F/G/H/L Vanillesauce G/O
Donnerstag, 01.05.	FEIERTAG	
Freitag, 02.05.	Tomatensuppe A/G/L Seelachsfilet in Backteig A/C/D/G/M Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffelsalat A/L/M/O	Tomatensuppe A/G/L Gemüse Curry A/G/L Couscous A/L Kräutersauerrahm G/L/M/O Gemischter Salat C/G/M/O

### **GUTEN APPETIT**

#### **Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:**

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M- Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.