

## Speiseplan KW 26

Woche vom 26.06.2017 - 30.06.2017

Menü 1

Menü 2

Montag 26.06.2017	<b>Fleischtopf "Rügener Art"</b> mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Salami und Gewürzgurken (A1 G L), <b>Salzkartoffeln</b> ohne Petersilie, <b>Romanesco-Röschen "naturell"</b> , <b>Kaiserschmarrn ohne Rosinen</b> zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen (A1 C G), <b>BIO Apfelmus*</b>	<b>Balkansoße</b> mit Gemüsepaprika, grünen Bohnen, Tomaten, Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Sauerrahm (G L M N), <b>Salzkartoffeln</b> ohne Petersilie, <b>Romanesco-Röschen "naturell"</b> , <b>Kaiserschmarrn ohne Rosinen</b> zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen (A1 C G), <b>BIO Apfelmus*</b>
Dienstag 27.06.2017	<b>Betriebsausflug</b>	
Mittwoch 28.06.2017	<b>Nudeltag</b> (A C G), <b>Beilagensalat</b> (A), <b>Fruchtcocktail</b> Birnen, Pfirsiche, Ananas, Weintrauben, Kirschen	<b>Nudeltag vegetarisch</b> (A G), <b>Beilagensalat</b> (A), <b>Fruchtcocktail</b> Birnen, Pfirsiche, Ananas, Weintrauben, Kirschen
Donnerstag 29.06.2017	<b>Hähnchenkeule</b> gegrillt, <b>Bratkartoffeln</b> mit Zwiebeln, <b>Beilagensalat</b> (A), <b>Pudding Vanilla</b> mit aufgeschlagener Sahne (A1 G)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> (C G), <b>Bratkartoffeln</b> mit Zwiebeln, <b>Beilagensalat</b> (A), <b>Pudding Vanilla</b> mit aufgeschlagener Sahne (A1 G)
Freitag 30.06.2017	<b>Ratatouille Nudelaufbau</b> (A G L M), <b>Beilagensalat</b> (A), <b>Überraschungsnachtisch</b> (A C G H)	

A enthält Gluten

A1 enthält Weizen

C enthält (Hühner-) Ei

G enthält Milch und Milchprodukte

H enthält Schalenfrüchte

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam