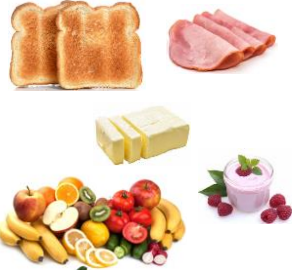









SPEISEPLAN

01.05.2023 - 05.05.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
FRÜHSTÜCK / BROTZEIT	/	 <p>Toast mit Butter, Wurst und Streichwurst</p> <p>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>gemischter Laugenkorb mit Butter, Frischkäse und Käse</p> <p>Apfelkuchen</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Kaba</p>	 <p>Croissants mit Butter, Marmelade und Honig</p> <p>Müsli / Frühstücksflocken</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>gemischter Semmelkorb mit Butter, Wurst und Streichwurst</p> <p>Wiener / Weißwürste</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>
MITTAGESSEN	/	 <p>Brokkoli-Schinken-Nudelaufauf</p> <p>Tomatensalat</p> <p>Schokopudding</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Grünkernbratlinge mit Rahmgemüse und Joghurtdip</p> <p>Quarkcreme mit Früchten</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Hackfleisch Eintopf mit Baguette</p> <p>Gemüsesticks</p> <p>Bananentiramisu</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Gemüsecremesuppe</p> <p>Hefepannkuchen mit Zwetschgenkompott</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe ist beim Küchenpersonal einsehbar.
Änderungen vorbehalten!