

Speiseplan Erbse

Montag 07. Juli 2025	Currygemüse ^(4, 7, 8) mit Reis, Melone
Dienstag 08. Juli 2025	Nudeln ^(1 Weizen) mit Spinat-Sahnesoße ^(1 Weizen, 4, 6) , Kekse ^(1 Weizen, 5)
Mittwoch 09. Juli 2025	Kartoffel-Hackfleischauflauf ^(1 Weizen, 4, 6) Pfirsich
Donnerstag 10. Juli 2025	Sommerliche Gemüsesuppe ^(4, 6) mit Brot ^(1 Weizen&Roggen) , Beerenjoghurt ⁽⁴⁾
Freitag 11. Juli 2025	Kartoffelwedges ⁽⁷⁾ mit Kräuterquark ⁽⁴⁾ & Gemüserohkost

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).



Wir machen gesunden Appetit.



Verzeichnis möglicher Allergene

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farb- und Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und ist von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch ● Nicht-vegetarisch



1. **Glutenhaltiges Getreide**



2. **Eier**



3. **Fisch**



4. **Milch (einschl. Laktose)**



5. **Schalenfrüchte**



6. **Sellerie**



7. **Senf**



8. **Soja & Sojaerzeugnisse**



9. **Erdnüsse**



10. **Sesamsamen**



11. **Schwefeldioxid & Sulfite**



12. **Lupinen**



13. **Weichtiere**



14. **Krebstiere**

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.



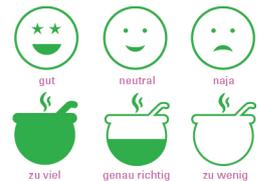
Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 28

Name der Einrichtung _____

Ihre Meinung ist uns wichtig! Bitte bewerten Sie den Geschmack (lecker - neutral - naja) und die Menge (zu viel - genau richtig - zu wenig). Vielen Dank für Ihre Rückmeldung!

Montag **Gemüsecurry**
mit Reis, Melone



Dienstag **Nudeln**
mit Spinat-Sahnesoße, Kekse



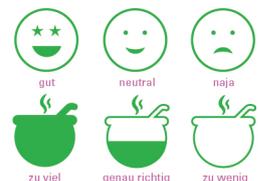
Mittwoch **Kartoffel-Hackfleischauflauf**
Pfirsich



Donnerstag **Sommerliche Gemüsesuppe**
mit Brot, Beerenjoghurt



Freitag **Kartoffelwedges**
mit Kräuterquark & Gemüserohkost



Wünsche & Anregungen