

Speiseplan von 05.06 bis 09.06.2023

	Das „Grüner-Teller“-Menü	Menü 2
		
Montag	Salatbuffet Tomatencremesuppe (9) (vegan, laktosefrei, glutenfrei) Kartoffel-Spinat-Lasagne (9) (vegan, laktosefrei, glutenfrei) Schokoladekuchen (1,3,6,7) (bei Bedarf laktosefreie und glutenfreie Süßspeise)	Salatbuffet Tomatencremesuppe (9) (vegan, laktosefrei, glutenfrei) Kartoffelstrudel mit Sauerrahm Dip (7,9) (laktosefrei, glutenfrei, bei Bedarf vegan) Schokoladekuchen (1,3,6,7) (bei Bedarf laktosefreie und glutenfreie Süßspeise)
Dienstag	Salatbuffet Kräutercremesuppe (9) (vegan, laktosefrei, glutenfrei) Spaghetti mit Tomatensoße (1,9) (vegan, laktosefrei, bei Bedarf glutenfreie Nudeln) Bananen	Salatbuffet Kräutercremesuppe (9) (vegan, laktosefrei, glutenfrei) Spaghetti mit Rindfleischsoße (1,9) (laktosefrei, bei Bedarf glutenfreie Nudeln) Bananen
Mittwoch	Karotten-, Zucchini- u. Reislaibchen (9) mit Salat Tomaten, Ketchup und Gebäck (1) oder Bohnen-Apfelsalat mit Gurken, Paprika, (vegan, laktosefrei, glutenfrei) Kernöl-Kichererbsen-Aufstrich und Schwarzbrot (1) (vegan, laktosefrei, bei Bedarf glutenfreies Brot)	Leberkäse**/** mit Salat, Tomaten, Ketchup und Gebäck (1) (bei Bedarf glutenfreies Brot)
Donnerstag	Fronleichnam	Feiertag
Freitag	schulfrei	Wir wünschen euch ein schönes Wochenende

*Hühnerfleisch, **Rindfleisch, ***Schweinefleisch

14 Allergene: 1: Glutenhaltiges Getreide, 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fische, 5: Erdnüsse, 6: Sojabohnen, 7: Milch einschließlich Laktose, 8: Schalenfrüchte/Nüsse 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Sulfite, 13: Lupinen, 14: Weichtiere.