WOCHENMENÜPLAN

23.06.2025 - 27.06.2025

WERXKUCHL
ZUM ALTEN WASSERTURM

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Gemüsecremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen	Geflügelcremesuppe	Rindsuppe mit Royale (Eierstich)	Paradeissuppe mit Reis
Allergene	A, F, G, L, M	A, C, F, G, L, M	A, C, F, G, L	A, C, F, G, L, M	A, F
MENÜ 1	Gebratenes Putenschnitzel auf Nudeln mit Tomaten-Kapernsauce und Salat	Schweinekotelett mit Bohnengemüse und Tortillachips	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Salat	Grenadiermarsch mit Salat	Rindfleisch-Burger mit Käse, Zwiebel, Pommes Frites und Ketchup
Allergene	L, M	A, F, L, M	A, C, F, G, L, M, O, X	A, C, F, L, M	A, G, M
MENÜ 2	Vollkorn-Laibchen auf Sommersalat mit Limetten-Joghurt-Dressing	Spaghetti aglio e olio, dazu Salat	Mini-Frühlingsrollen auf Sojasprossen mit Sweet-Chili-Sauce, dazu Salat	Griechischer Bauernsalat, dazu Weißbrot	Marillenknödel mit Butterbrösel
Allergene	A, C, G, L, O	A	A, F, N	A, G, O	A, C, G
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Gebratener Zander mit Gemüse und Zartweizen				
Allergene	A, D, G				
NACHSPEISE	Obstgarten oder Obst	Schwarzwälder Kirschschnitte oder Obst	Pekannuss-Plunder oder Obst	Müsliriegel oder Obst	Obst
Allergene	G	A, C, G, X	A, C, G, H	A, E, G, H	

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination | Änderungen vorbehalten

Vegetarische Speise

Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C - Ei und Eierzeugnisse
D - Fisch und Fischerzeugnisse
E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F - Soja und Sojaerzeugnisse
G - Milch und Milcherzeugnisse
H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M - Senf und Senferzeugnisse
N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
O - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupine und Lupineerzeugnisse
R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
X - Alkohol