



## Sonderkostspeiseplan Juni 2026 glutenfrei, milchfrei, eifrei

	Woche 01.06. - 05.06.	Woche 08.06. - 12.06.	Woche 15.06. - 19.06.	Woche 22.06. - 26.06.	Woche 29.06. - 30.06.
<b>MONTAG</b>	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst	Kürbis-Chiasamen-Burger Creme-Sauce (1) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Sauce (1) glutenfreie Nudeln  Rote Bete Saisonales Obst	Geflügelbratwurst Senfsauce (1,o) Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonales Obst	Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln  Rote Bete-Apple-Salat (3) Saisonales Obst
<b>DIENSTAG</b>	gebratenes Seelachsfilet (d) Süß-Saure-Sauce Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Geflügel-Jagdwurstgulasch (mit Zwiebeln) (2,9), glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Zitrone (3,f)	Seelachsstäbchen paniert (aus Reismehl) (d), Kräutersauce (1) Salzkartoffeln, Rotkohlrhokost Soja-Joghurtalternative mit Orange (3,f)	Putenschnitzel "natur" gebraten Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeermus
<b>MITTWOCH</b>	Reisdrinkreis (1) mit Erdbeersauce  Gurkenstückchen	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Spinat (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	Kartoffelpuffer Apfelmus (3)  Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis  Waldmeistergötterspeise (1)	
<b>DONNERSTAG</b>	Putenschnitzel "natur" gebraten Erbsengemüse (1) Salzkartoffeln Schokopudding (1)	Wildlachs in Tomaten-Kokos-Sauce (d) Langkornreis Rotkohlrhokost Waldmeistergötterspeise (1)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (1) Salzkartoffeln, Gurkensalat Soja-Joghurtalternative mit Waldbeeren (3,f)	Wildlachs in Gemüsesauce (mit Möhren, Sellerie u. Zwiebeln) (d,i) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Kirschmus	
<b>FREITAG</b>	Brühnudeln (mit glutenfreien Nudeln, Karotten, Porree, Erbsen u. Bohnen) glutenfreies Brot (f)  Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) glutenfreies Brot (f)  Saisonales Obst	Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) glutenfreies Brot (f)  Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) glutenfreies Brot (f) Gurkensalat Saisonales Obst	

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 9=mit Phosphat, 12=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Änderungen vorbehalten