



Sonderkostspeiseplan Juni 2025 Glutenfrei, ohne Milch und ohne Ei

	Woche 02.06. - 06.06.	Woche 09.06. - 13.06.	Woche 16.06. - 20.06.	Woche 23.06. - 27.06.	30.06.2025
MONTAG	Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Pfingstmontag	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) glutenfreie Nudeln Saisonales Obst	Gemüseragout (1,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst
DIENSTAG	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeermus	Geflügelbratwurst Spitzkohlgemüse (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Erdbeeren (3,f)	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Rote Bete Saisonales Obst	
MITTWOCH	Maisgrießbrei Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse glutenfreie Nudeln Weißkohlrhokost Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Hirsebrei mit Erdbeersauce Möhrenstückchen	Tomatensauce glutenfreie Nudeln Möhrenrohkost Soja-Joghurtalternative mit Mango (3,f)	
DONNERSTAG	Hähnchenbrust gebraten Bohnenngemüse (1) Salzkartoffeln Vanillepudding (1)	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Pastinaken-Möhrengemüse (1) Langkornreis Soja-Joghurtalternative mit Birne (3,f)	Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln) Salzkartoffeln Gurkensalat Kirsch-Bananenmus	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Spinat (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Blaubeeren (3,f)	
FREITAG	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten u. Porree) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	

Gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=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

Änderungen vorbehalten