



Sonderkostspeiseplan Juli 2025

Glutenfrei, ohne Milch und ohne Ei

	Woche 01.07. - 04.07.	Woche 07.07. - 11.07.	Woche 14.07. - 18.07.	Woche 21.07. - 25.07.	Woche 28.07. - 31.07.
MONTAG		Kürbis-Chiasamen-Burger Creme-Sauce (1) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete Saisonales Obst	Geflügelbratwurst Senfsauce (1,o) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst
DIENSTAG	gebratenes Seelachsfilet (d) süß-saure-Sauce Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Rinder-Hackfleisch "Bolognese" glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Zitrone (3,f)	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Pastinaken-Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Gurkensalat Soja-Joghurtalternative mit Aprikosen (3,f)	"Milch"kartoffeln mit Reisdrink u. Geflügel-Jagdwurst (1,2,3,7) Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeermus
MITTWOCH	"Milchreis" (aus Reisdrink gekocht) mit Erdbeeren Gurkenstückchen	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Spinat (1) Kartoffelpüree (1,3,10,l) Saisonales Obst	Kartoffelpuffer Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Tomaten, Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Waldmeistergötterspeise (1)	Maisgrießbrei Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen
DONNERSTAG	Putenschnitzel "natur" gebraten Erbsengemüse (1) Salzkartoffeln Schokopudding	Wildlachs in Tomaten-Kokos-Sauce (d) Langkornreis Rotkohlrohkost Waldmeistergötterspeise (1)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (1) Langkornreis Soja-Joghurtalternative mit Waldbeeren (3,f)	Wildlachs in Gemüsesauce (mit Möhren, Sellerie u. Zwiebeln) (d,i) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Kirschmus	Hähnchenbrust gebraten Bohnengemüse (1) Salzkartoffeln Vanillepudding (1)
FREITAG	Brühnudeln (mit glutenfreien Nudeln, Karotten, Porree, Erbsen u. Bohnen) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) glutenfreies Brot (f) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) 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