


# Speiseplan Juni 2024

## Hort am Lindenturm

KW 23

03. Montag: Deftiges Rindergulasch <sup>14,G</sup> mit Nudeln <sup>AW</sup>, danach Obst  
 04. Dienstag: Mini-Germknödel <sup>12,AW,C</sup> mit Vanillesoße <sup>14,G</sup>, danach Gemüse-Rohkost  
 05. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle <sup>14,15,AW,C,G</sup> dazu Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 06. Donnerstag: Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit leckerer Brokkoli-Soße <sup>14,G</sup>, danach Früchte-Joghurt <sup>14,G</sup>  
 07. Freitag: Fränkische Bratwurst 2 mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat <sup>J,L</sup>, danach Obst


KW 24

10. Montag: Leckerer Gemüsegulasch <sup>14,G,J</sup> mit Nudeln <sup>AW</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 11. Dienstag: Alaska-Seelachs-Filet <sup>D</sup>  in Curry-Soße <sup>14,G</sup> & Reis, danach Pudding <sup>1,14,G</sup>  
 12. Mittwoch: Mini-Hackfleisch-Bällchen (Geflügel) <sup>12,15,AW,C,J</sup> in brauner Soße <sup>14,G</sup> dazu Ebly <sup>AW</sup>, Obst  
 13. Donnerstag: Leckere Gnocchi <sup>15,C</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße <sup>14,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 14. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) <sup>1,12,14,15,AW,C,G</sup>, dazu Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>

KW 25

17. Montag: Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit Gemüse-Bolognese <sup>14,G</sup>, danach Obst  
 18. Dienstag: Spargelsuppe <sup>14,G,I</sup>, danach süße Quarkkälchen <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Apfelmark <sup>3</sup>  
 19. Mittwoch: Tortelloni "Gemüsefüllung" <sup>12,14,AW,G</sup> mit Zucchini-Soße <sup>14,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 20. Donnerstag: Ofenfrischer Schweinebraten <sup>14,G,I</sup> mit Kartoffelkloß <sup>2,5,AW,L</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 21. Freitag: Gemüsebrühe <sup>I</sup> mit Grießnockerl <sup>12,15,AW,C</sup> & Backerbsen <sup>14,15,AW,C,G</sup>, danach Joghurt mit Müsli <sup>14,AW,AH,AG,HH,G</sup>

KW 26

24. Montag: Vollkorn-Pasta <sup>AW</sup> mit Bolognesesoße (Rind) <sup>14,G</sup>, danach ein Quarkbällchen <sup>14,15,AW,C,G</sup>  
 25. Dienstag: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis und Gurkenquark <sup>14,G</sup>, danach Obst  
 26. Mittwoch: Hähnchencrossies <sup>AW,AG</sup> mit hausgem. Kartoffelpüree <sup>14,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 27. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken <sup>14,AW,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 28. Freitag: Fischfiguren  <sup>AW,D</sup> mit Kartoffeln <sup>14,G</sup> & Remoulade <sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Obst

### Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

#### Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

#### Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.