

# Speiseplan KW 24 vom 12.06 – 16.06.2023

Das Küchenteam wünscht  
guten Appetit!

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Rinderfrikadelle mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln (A1,G,C,J)</p> <p><b>Vegetarisch</b> Bergkäsespätzle mit Gemüsestreifen und gerösteten Zwiebeln (A1,G,C,I)</p> <p>Salat vom Buffet</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Gedünstetes Seelachsfilet auf Ratatouille-Gemüse mit Salzkartoffeln (D,A1,G,C)</p> <p><b>Vegetarisch</b> Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, Süß-Sauer-Sauce und Reis (A1,G,C,I,F)</p> <p>Salat vom Buffet</p> <p>Dessert</p>	<p>Spaghetti „Cabonara“ mit Schinken-Sahne-Sauce und gehobeltem Parmesankäse (A1,G,2,3)</p> <p><b>Vegetarisch</b> Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker (A1,G)</p> <p>Salat vom Buffet</p> <p>Frisches Obst</p>	<p><b>Vegetarisch</b> Falafel-Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur mit Kräuterquark und Djuvec-Reis (A1,G)</p> <p>Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce und Parmesanbrösel (A1,G)</p> <p>Salat vom Buffet</p> <p>Dessert</p>	<p>Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse (A1,G,C)</p> <p><b>Vegetarisch</b> Hausgemachte Spinatlasagne mit Käse überbacken (G,A1,C)</p> <p>Salat vom Buffet</p> <p>Frisches Obst</p>