

# Speiseplan vom 17.06.-21.06.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Menü I</b> MSC-Seelachs "Müllerin Art" <sup>AD</sup> mit Sommergemüse und Bio-Erdäpfel mit Petersilie <sub>G</sub></p>	<p><b>Menü I</b> Planted Butter- Chicken <sub>G</sub> mit Bio-Naturreis <sub>G</sub> dazu Salatmix</p>	<p><b>Menü I</b> Bio-Spaghetti <sub>GA</sub> mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind <sub>GAL</sub> und Parmesan <sub>G</sub> dazu California Salat mit Sonnenblumenkernen</p>	<p><b>Menü I</b> Gemüsechili mit Tofu <sup>AF</sup> mit Bio-Naturreis <sub>G</sub></p>	<p><b>Menü I</b> Naturschnitzel vom Huhn <sub>GA</sub> mit Bio- Regenbogenkarotten <sub>G</sub> und Bio-Erdäpfel mit Kräuter</p>
<p><b>Menü II</b> Cremige Käsespätzle <sub>GAC</sub> dazu roter Bio- Rübensalat</p>	<p><b>Menü II</b> Bio-Hörnchen <sub>GA</sub> mit Gemüsesauce <sub>GAL</sub> dazu Salatmix</p>	<p><b>Menü II</b> Gebrautene, süße Schupfnudeln <sub>GAC</sub> mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch <sub>G</sub></p>	<p><b>Menü II</b> Geschneitztes vom Bio-Rind <sub>GAM</sub> mit Fisolengemüse und Bio-Salzerdäpfel <sub>G</sub></p>	<p><b>Menü II</b> Gemüselasagne <sub>GACL</sub> dazu Blattsalat mit Mais</p>
<p><b>Dessert</b> Vollkorn- Pfirsichkuchen <sub>GAC</sub></p>	<p><b>Dessert</b> Melonensalat</p>	<p><b>Dessert</b> Obst</p>	<p><b>Dessert</b> Vollkorn- Stracciatellakuchen <sub>GACF</sub></p>	<p><b>Vorspeise</b> Käsesuppe <sub>GAF</sub></p>
<p><b>Jause</b> Semmel <sub>A</sub> mit Putensalami und Essiggurkerl</p>	<p><b>Jause</b> Mohnstriezel <sup>AF</sup> mit laktosefreier Butter <sub>G</sub> und eine Nektarine</p>	<p><b>Jause</b> Kornspitz <sup>AF</sup> mit Putenkabanossi und Gurke</p>	<p><b>Jause</b> Meterbrot <sup>AF</sup> mit Putenextra und Tomaten</p>	<p><b>Jause</b> Sonnenblumenbrot <sup>AF</sup> mit Putenschinken und Wassermelone</p>

