

# Menüplan

**KW 26**  
Datum: 27.6.-1.7.

	Montag	Dienstag	Mittwoch vegetarischer Tag	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Klare Bio Gemüsesuppe mit Frittaten <b>L &amp; ACG</b>	Gazpacho <b>L</b>	Klare Lauchsuppe <b>L</b>	Kürbiscrème Suppe <b>L</b>	Klare Bio Gemüsesuppe mit Backerbsen <b>L &amp; ACG</b>
<b>Menü 1</b>	Pasta mit Schinkenrahmsauce und Parmesan <b>AGL</b>	Moussaka mit Bio Rindfleisch <b>ACGL</b>	Süßer Reisauflauf mit Beeren <b>ACG</b>	Fruchtiger Curryreis mit Hühnerfilet <b>HL</b> laktose- & glutenarm	Gekochtes Rindfleisch mit Rahmspinat und Röstkartoffel <b>L &amp; ACG</b> laktose- & glutenarm
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Pasta mit Tomatensauce und Parmesan <b>AL</b> laktose- & glutenarm	Vegetarische Moussaka mit Sommergemüse <b>CGL</b> laktosearm, glutenarm extra	Reisauflauf mediterran <b>CGL</b> laktose- & glutenarm	Fruchtiger Curryreis mit Halloumi <b>GHL</b> glutenarm	Muffin-Ei mit Rahmspinat und Röstkartoffeln <b>L &amp; ACG</b> laktose- & glutenarm
<b>Salat</b>	Chinakohl- & Gurkensalat <b>GMLO</b>	Reis- & Tomatensalat <b>GMLO</b>	Griechischer- & Knuspersalat <b>GMLO</b>	Fisolen- & Rohnensalat <b>GMLO</b>	Feta-Mais & Karottensalat mit Joghurt <b>GMLO</b>
<b>Dessert</b>	Apfel Crumble <b>A</b>	Süßer Topfen mit Marillensauce <b>G</b>	Apfel-Mangomus	Schokocrème <b>G</b>	Zwetschgenkuchen <b>ACGH</b>

Legende: A: Gluten B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch H: Schalenfrüchte (Nüsse) L: Sellerie M: Senf N: Sesam O: Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

**Für mitgebrachte Speisen aus Privatbereichen wird keine Haftung übernommen. Diese mitgebrachten Speisen werden von der Küche nicht ausgegeben! (Menü-)Änderungen vorbehalten!**

**Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter\*innen!**

**Menü-/Speiseplan Variante 4 PK Your Company\_Schulauftrag**  
Revision: 02  
gültig ab: 01.10.2020



Mit finanzieller Unterstützung des

