

# Speiseplan der KW 26

23.06. – 27.06.2025

*KoGa*

	Tagesgericht	Vegetarisch
Montag 23.06.25	<p>Tortellini G) in Tomatensauce dazu geriebener Gouda M) **** <b>Erdbeer-Joghurt-Shake M)</b></p>	
Dienstag 24.06.25	<p>Chili sin Carne mit Reis **** <b>Salatbüfett</b> mit bunten Blattsalaten, Cocktailtomaten, Paprika, Karotten, Mais und Thunfisch</p>	
25.06.25	<p>Gebackenes Fischfilet A, G), F) mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat</p>	<p>Gemüsebratling A, G), F) mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat</p>
26.06.25	<p>Gulasch vom Rind dazu Hörnchennudeln G),A) **** <b>Frisches Obst</b></p>	<p>Kartoffelgemüsepfanne dazu vegane Bratensauce **** <b>Frisches Obst</b></p>
Freitag 27.06.25	<p>Zucchinicremesuppe **** Erdbeerknödel G), M), A) mit Zimt-Zucker-Brösel</p>	

**Änderungen vorbehalten!**

A) Ei- und erzeugnissen, B) Sulfite, C) Senf - und erzeugnissen, D) Sellerie- und erzeugnisse,  
E) Erdnüsse- und erzeugnissen, F) Fisch - und erzeugnissen, G) Glutenhaltiges Getreide,  
H) Sesam - und erzeugnissen, I) Soja- und erzeugnisse, J) Weichtiere - und erzeugnissen,  
K) Krebstiere - und erzeugnissen, L) Lupine, M) Milch & Milchprodukte  
N) Schalenfrüchte - und erzeugnissen,

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxisationsmittel, 4) Phosphat, 5) Nitrit Pökelsalz  
Alle Fettgedruckten Speisen sind von der Hauseigenen Küche zubereitet.

**Hinweis:** Trotz aller Sorgfalt bei der Speisenzubereitung können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.