Speiseplan der KW 32

04.08. – 08.08.2025

KoGa

	Tagesgericht	Vegetarisch
Montag 04.08.25	<p>Griechischer Salat mit Fetakäse M) und Pitabrot G) ****</p> <p>Joghurtspeise mit Honig, Walnüssen und Feigen</p>	
Dienstag 05.08.25	<p>Pasta G) mit Sauce Bolognese vom Rind, dazu geriebener Gouda M) ****</p> <p>Gurkensalat mit frischem Dill</p>	<p>Reispfanne mit Asiagemüse und Sojasauce ****</p> <p>Gurkensalat mit frischen Dill</p>
Mittwoch 06.08.25	<p>Tomatencremesuppe ****</p> <p>Süße Schupfnudeln G)A) mit Apfelmus</p>	
Donnerstag 07.08.25	<p>"Drei in der Semmel" G) - Roastbratwürstl von der Pute mit Senf und Ketchup ****</p> <p>Fruchtmilchshake M)</p>	<p>Polenta M) mit Ratatuille-Gemüse ****</p> <p>Fruchtmilchshake M)</p>
Freitag 08.08.25	<p>Gebackenes Fischfilet G),A) mit Kartoffelsalat, dazu Remouladensauce ****</p> <p>Wasserfruchteis</p>	<p>Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce ****</p> <p>Wasserfruchteis</p>

Änderungen vorbehalten!

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

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 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.