

Speiseplan vom 13.07.26 bis 17.06.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 13.07.26	 Makkaroniauflauf (A1,G,I) (02,03) Blattsalat Sylter Dressing Obst	V Semmelknödel (A1,C) Pilzragout (G) Blattsalat Sylter Dressing Obst	
Dienstag 14.07.26	V Omelett (C,G) Spinat (G) Kartoffeln Vanillepudding (G)	 Köttbular (A4,C) Preiselbeersauce (G) Kartoffeln Bohnen Salat (O) (03) Vanillepudding (G)	
Mittwoch 15.07.26	 Düsseldorfer Senftopf (J) Spätzle (A1,C) Erbsen und Möhren Obst	V Zweifarbiges Zuchhiragout Kräuterreis Obst	
Donnerstag 16.07.26	 Fischstäbchen (A1,D) Zitronenbittersauce (C,G,O) Kartoffelpüree (G) (01) Gurkensalat (C,J) (01,03,09) Pfirischquark (G)	V Gemüsestrudel (A1,A3) Kräutersauce (G) (03) Karottensalat Pfirischquark (G)	
Freitag 17.07.26	 Käse Lauch Suppe (G,I) (01) Brötchen (A1) Bounty (F,G)	V Klassische Minestrone mit Sellerie, Kartoffeln und Bohnen dazu (G,I) Brötchen (A1) Bounty (F,G)	

Änderungen Vorbehalten!

Grevenbroich Allergene: A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A3: Gerste - Glutenhaltige Getreide, A4: Hafer - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, I: Sellerie, J: Senf, O: Schwefeldioxid/Sulfite

Varius Werkstätten gGmbH Daimlerstraße 17 41516

Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 09: Mit Süßungsmittel