




Wochenspeiseplan  
 von 13.06.2022 bis 17.06.2022 (KW24)



**MIROGH** *Feel the food, enjoy the moment!*

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menügruppe	13.06.2022	14.06.2022	15.06.2022	16.06.2022	17.06.2022
<b>Vollkost</b>	Seefisch paniert mit Mischgemüse und Würfelpommes (Ei, F, G, G1, M, Snf)  Obstauswahl	Geflügelbratwurst mit Senf, Brokkoli und Wedges (3, 4, Snf, Ei, G, G1, M, Sel)  Yo-Fruit Pfirsich Maracuja (M)	Putengyros mit Tzatziki, Krautsalat und Reis (M)  Obstauswahl	<b>Frohnleichnam</b>	<b>Brückentag</b>
<b>Vegetarisch</b>	Vegetarisches Käseschnitzel mit Karottengemüse und Reis (Ei, G, G1, G4, M) Obstauswahl	Schupfnudeln mit Karottengemüse und Sour Cream (Ei, G, G1, M, Snf, Soj) Yo-Fruit Pfirsich Maracuja (M)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Ratatouille (M, Ei, G, G1, G3, G4, Sel, Ses) Obstauswahl		
<b>Salatteller</b>	Salatteller mit Brötchen (Ei, F, G, Kr, M, Snf)	Salatteller mit Brötchen (Ei, F, G, Kr, M, Snf)	Salatteller mit Brötchen (Ei, F, G, Kr, M, Snf)		

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Phosphat, (5) mit Süßungsmittel, (6) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Säuerungsmittel, (8) mit Stabilisatoren, (9) mit Nitritpökelsalz, (10) mit Phosphorsäure, (11) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) geschwärzt, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (15) koffeinhaltig, (16) chininhaltig Allergene: (G) Glutenhaltiges Getreide, namentlich: (G1) Weizen, (G2) Roggen, (G3) Gerste, (G4) Hafer, (G5) Dinkel, (G6) Kamut, (Sf) Schalenfrüchte, namentlich: (Sf1) Mandeln, (Sf2) Haselnüsse, (Sf3) Walnüsse, (Sf4) Kaschunüsse, (Sf5) Pecanüsse, (Sf6) Paranüsse, (Sf7) Pistazien, (Sf8) Macadamia-/Queenslandnüsse, (Ei) Eier, (Erd) Erdnüsse, (F) Fisch, (Kr) Krebstiere, (Lup) Lupinen, (M) Milch (einschließlich Laktose), (ME) Milcheiweiß, (Sel) Sellerie, (Ses) Sesamsamen, (Snf) Senf, (Soj) Soja, (Sul) Schwefeldioxid und Sulfite, (W) Weichtiere Änderungen vorbehalten