

## Speiseplan 24.06. bis 028.06.2024 (KW 26)

- Montag:** Rohkost/ Paprika-Mais-Salat<sup>z</sup> (Essig/Öl)  
Würstchengulasch<sup>dg</sup> (Tomate, Paprika) mit Bio-Kartoffeln und Brokkoli  
*veget.: Balkanpfanne (Paprika, Tomate, Erbsen, Bohnen, Mais)*  
Frisches Obst
- Dienstag:** Rohkost  
Fischstäbchen<sup>ac</sup> (Seelachs) mit Remoulade<sup>be</sup>, dazu Bio-Vollkornreis und Möhren  
*veget.: Gnocchi<sup>b</sup> mit Spinat-Frischkäse-Soße<sup>ed</sup>*  
Frisches Obst
- Mittwoch:** Rohkost  
Hähnchenfilet, Kräuter-Tomatensoße an Bio-Vollkornnudeln<sup>a</sup>, dazu Gemüse  
*veget.: Möhren-Kartoffel-Bratling<sup>ab</sup> mit Kräuter-Tomatensoße*  
Frisches Obst
- Donnerstag:** Rohkost/ Blattsalat<sup>z</sup> mit Radieschen (Essig/Öl)  
Pfannkuchen<sup>abe</sup> mit Zimt & Zucker, dazu Apfelmus  
Frisches Obst
- Freitag:** Rohkost/ Gurkensalat<sup>z</sup> (Essig/Öl)  
Spaghetti<sup>a</sup> mit Pestos<sup>e</sup> (Kräuter, Parmesan, Olivenöl), geriebener Käse<sup>e</sup>, dazu Gemüse  
Müsliriegel<sup>abef</sup>

Guten Appetit :)

Capriccio bietet auch laktosefreies und glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.  
Bitte sprechen Sie uns an.

1 Farbstoffe / 2 Konservierungsstoffe/ 3 Antioxidationsmittel/ 4 Geschmacksverstärker/  
5 Schwefeldioxid/ 6 Schwärzungsmittel/ 7 Phosphat/ 8 Milcheiweiß/ 12 Taurin/  
13 Phenylalaninquelle/ 14 Süßungsmittel/ a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter  
gekennzeichneter Getreide gilt als a1 Weizen)/ a2 Roggen/ a3 Hafer/ a4 Dinkel/ b Eier/ c Fisch/ d Soja/  
e Milch/ f Schalenfrüchte/ f1 Mandeln/ f2 Haselnüsse/ f3 Walnüsse/ g Sellerie/ h Senf/  
j Sesamsamen/ L Erdnüsse/ n Lupinen/ x Weichtiere/ y Kebstiere/ z Schwefeldioxid und  
Sulphite