



# Speiseplan



KW 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.03.2023	14.03.2023	15.03.2023	16.03.2023	17.03.2023
<b>Menü 1 klassisch</b>	Pumpkin Chicken in Kürbiskernen gebraten, Sweet Chilinmayo und Süßkartoffelpüree	Rinderstreifen in Pilzrahmsoße, dazu Kräuterspätzle (1a,3,7)	Meatballs-Gemüse-Spieß auf mediterranem Gemüse, Ofenkartöffelchen (1a,3,9)	Hähnchensteaks mit Limetten-Currysoße, Sprossen und Kokosreis (7,11,M)	"Kibbelinge" Fischnuggets mit Steakhouse Fries und Lemonmayo (1a,3,4)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu Kräuterfrischkäsesoße (1a,3,7)	Falafelbällchen mit Paprika-Hummus und Couscous (VEGAN,1a,9,11)	Kartoffel-Kürbiskernrösti, Schnittlauchquark (1a,3,7)	Spinat-Quarktaler, Aubergine in Tomaten-Chilisoße (1a,3,7)	Zucchini mit Polenta-Parmesanfüllung, Tomatenragoût und Baguette (3,7,1a)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	Täglich frischer Beilagensalat				

\* Änderungen vorbehalten\*

### Allergene:

### Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar  - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---