



Speiseplan



KW 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20.03.2023	21.03.2023	22.03.2023	23.03.2023	24.03.2023
Menü 1 klassisch	Hackbällchen (Rind) in Mascarpone-Chilisoße, Spiralnudeln (1a,3,7,9)	"Currywurst" Geflügelbratwurst <u>oder</u> Rindswurst, fruchtige Currysoße und Kartoffel-Wedges (F,M)	Backfisch mit grüner Soße und Salzkartoffeln (1a,3,4,7)	Hähnchenschnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle (1a,3,7)	Spaghetti Bolognese vom Odenwälder Rind, Parmesankäse (1a,7,9)
Menü 2 vegetarisch	Kichererbsentaler mit Tomatenbulgur (VEGAN 1a,11) und Minzjoghurt (7)	Frühlingsrolle auf Hochlandreis mit Kurkuma und Kokos-Limettensoße (VEGAN,1a,9,11,M)	Gratinierte Polenta-Tomaten-Plätzchen mit Rahmkohlrabi (7)	Graupen-Möhrenrisotto, Frühlingskräuter-Pesto und Parmesanspähne (1d,7)	Grillkartoffel mit Röstgemüsen (VEGAN) und Kräuterquark (7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	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 -
---	--	---	---