



Speiseplan



KW 08	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.02.2024	20.02.2024	21.02.2024	22.02.2024	23.02.2024
Menü 1 klassisch	Elsässer Schnitzel (Huhn) mit Schinken-Lauchsoße und Bratkartoffeln(1a,3,7)	Rahmgulasch vom Odenwälder Rind mit Butternudeln(1a,7,9)	Hähnchenstreifen in mediterraner Tomatensoße und Gemüsereis(9)	Meatballs (Rind) mit Kartoffelpüree und Rahmmöhren (1a,3,4,7)	Gebackener Seehecht mit Kräuterbuttersoße und Salzkartoffeln(1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Milchreis mit Erdbeerkompott(7,M)	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark(7)	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Kräuterrahm und Gemüsereis(1a,3,7,9)	Gemüseaultaschen in Frischkäsesoße(1a,3,7,9)	Spiralnudeln mit Brokkoli-Sahnesoße(1a,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 -
---	--	---	---