



# Speiseplan



KW 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Hähnchenstreifen mit Tomaten-Basilikumsoße und Farfalle(1a)	Schnitzel“Jäger Art“ vom Huhn mit Pfannenkartoffeln(1a,3,7)	Griechisches Putenragoût mit Tzatziki und Reis(7,9)	Rotbarsch mit grüner Soße und Kartoffeln(1a,3,4,7)	Chili con Carne vom Rind, Süßkartoffelstampf und Sour Cream(7)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Mie Nudelpfanne mit gebratenem Ei, Sojasprossen und Gemüse(1a,3,6,11)	Graupenrisotto mit Zucchini, Parmesan und Steinchampignons(1e,7)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus(1a,3,I,M)	"Mango-Linsen-Dal" Curry mit Kokos, Linsen, Gemüse und Mango, Basmatireis	Blumenkohl-Kartoffelauflauf, Petersilienbechamel(3,7)
<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 -
---	--	---	---