



Speiseplan



KW09	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24.02.2025	25.02.2025	26.02.2025	27.02.2025	28.02.2025
Menü 1 klassisch	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Buttermöhrchen (1a,3,7)	Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsoße und Spätzle (1a,3,7)	Lasagne Bolognese (Rind) mit Gauda überbacken (1a,7,9)	Hähnchenstreifen in Erdnuss-Kokossoße, Basmatireis (5)	Frikasee mit Karotten, Erbsen und Hühnchen, Reis (7)
Menü 2 vegetarisch	Graupen-Parmesan-Risotto mit Grillpaprika und Rucolapesto (1e,7)	Cremige Süßkartoffel-Polenta mit Ratatouille (7)	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (3,7)	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräuterrahm und Ofenkartöffelchen (1a,3,7,9)	Gebackene Falafelbällchen mit Gemüse-Couscous und Joghurtdip (1a,7,9)
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 -
---	--	---	---