



Speiseplan



KW10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03.03.2025	04.03.2025	05.03.2025	06.03.2025	07.03.2025
Menü 1 klassisch	Fasching	Fasching	Seelachs, paniert Salzkartoffel und Schnittlauchschmand (1a,3,4,7)	Cordon bleu (Pute) mit Kartoffel-Kürbisstampf und Zitronen-Mayo (1a,3,7,10,F)	Ungarischer Hähnchentopf mit Spätzle (1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch	Fasching	Fasching	Feta-Quinoa -Paddy mit Tomatenbulgur, Kichererbsen-Sesam-Dip (1a,3,11)	Vegetarische Lasagne mit Gemüse, Ricotta-Bechamel und Gauda überbacken (1a,7,9)	Germknödel mit Zwetschgenröster und Vanillesoße (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 -
---	--	---	---