



Speiseplan



KW11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	10.03.2025	11.03.2025	12.03.2025	13.03.2025	14.03.2025
Menü 1 klassisch	Köttbullar (Rinderhackbällchen), Preiselbeerrahmsoße und Knöpfe (1a,3,7,9)	Thai-Chickencurry mit Limette, Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis (11)	Pasta Bolognese (Rind) mit italienischem Reibekäse (1a,7,9)	Grieschiches Hähnchenragoût mit Tzatziki und Reis (7,9)	Schollenfilet (paniert) mit Remoulade und Kartoffeln (1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräuterrahm (1a,1b,3,7)	Gnocchi mit Ricotta-Gemüsesoße (1a,7,9)	Gemüseschnitzel mit Kresse-Frischkäsedip und Bratkartoffeln (1a,1f,3,7,9)	Crêpes mit Vanille-Nutellasoße (1a,3,6,7,8b)	Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Auberginen, Basmatireis (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 -
---	--	---	---