



Speiseplan



| KW12 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------|--|---|---|---|---|
| | 17.03.2025 | 18.03.2025 | 19.03.2025 | 20.03.2025 | 21.03.2025 |
| Menü 1 klassisch | Geschnetzeltes vom Huhn in Paprika-Rahmsoße, Nudeln (1a,7) | Rinderfrikadelle, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffel-Möhrenstampf (1a,3,7,l) | Hähnchenschnitzel mit Kochkäsesoße und Schwenkkartoffeln (1a,3,7) | Seelachs in Cornflakes gebraten, Reis und Limetten-Chili-Kokossoße (1a,3,4,7) | Rindswurst mit cremigem Kartoffel-Maissalat, Ketchup (F,N) |
| Menü 2 vegetarisch | Champignon-Spinat-Lasagne mit Mozzarella überbacken (1a,7) | gebackene Apfelringe mit Vanillesoße(1a,3,7) | Tiroler Kartoffelpfanne mit Gemüse, Ei und Hüttenkäse-Dip (3,7) | Süßkartoffel-Chili mit Mais, Kidney Bohnen, Nacchos und Avocadodip (1a,7) | Asiatische Reispfanne mit gebratenem Gemüse, Sprossen und Sojasoße (6,9,11) |
| 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 - |
|---|--|---|---|