



Speiseplan



KW13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24.03.2025	25.03.2025	26.03.2025	27.03.2025	28.03.2025
Menü 1 klassisch	Steak von der Hähnchenbrust mit Ananas- Currysoße und Reis (7)	Käse-Hackfleischsoße, Höhrnchennudel (Rind,1a,7,9)	Geflügelbratwurst, Pfannenkartoffeln und Blumenkohl (F,7)	Schnitzel (Geflügel), Schnittlauch-Sahnesoße, Spätzle (1a,3,7)	Würstchengulasch mit Butternudeln (Rind, Geflügel, 1a,7,F)
Menü 2 vegetarisch	Mit Gauda überbackene Polentaschnitte mit Frühlingskräuterpesto (7)	gebratene Schupfnudeln mit Apfelmus (1a,7,I,M)	Gemüsefrikadelle, Pfannenkartoffeln und Blumenkohl (3,6,7)	Möhren-Kokossuppe mit Gremolata und Baguette (1a)	Pasta mit mediterraner Gemüse-Bolognese, Gran Biraghikäse (1a,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 -
---	--	---	---