



# Speiseplan



KW18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	28.04.2025	29.04.2025	30.04.2025	01.05.2025	02.05.2025
<b>Menü 1 klassisch</b>	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Basilikum-Mascarponesoße (1a,3,7)	Fleischkäse von der Pute, Westerdip und Kartoffelpüree (7,F)	Schnitzel "Roma" mit sahniger Tomaten-Erbsensoße und Pasta (1a,3,7)	Feiertag	Omas Haschee (Rind), Butternudeln und Grana Padanokäse (1a,7,9,)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Süßkartoffel-Auflauf mit Auberginen und Hirtenkäse überbacken, Kürbiskern-Pesto(3,7)	Thai Red Curry mit Wokgemüse, Bambus und Kokos, Duftreis (9)	Kartoffelcremesuppe mit Mehrkornbrötchen (1a,1b,7,9,11)	Feiertag	Spinat-Knödel mit Gorgonzolarahm (1a,3,7)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	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 -
---	--	---	---