



Speiseplan



KW12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.03.2026	17.03.2026	18.03.2026	19.03.2026	20.03.2026
Menü 1 klassisch	Cevapcici, Tomaten-Basilikumsoße, Nudel (1a,3,9, Geflügel)	Hähnchenbrust, dazu Möhren-Kartoffelstampf, Rahmerbsen (1a,3,7,l)	"Jägerragôut" mit Pilzen und Rinderhack, Schwenkkartoffeln (1a,7,9)	Hawaii-Geschnetzeltes in Ananas-Curry-Rahmsoße, Reis (Huhn,7)	Cremiges Kartoffelgemüse mit Geflügelwiener, Ketchup(F,N,7)
Menü 2 vegetarisch	Marokkanisches Blumenkohl-Süßkartoffel-Tajine, Tabouleh (1a,9)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (1a,7)	Kartoffel-Pfanne mit Gemüse und Ei, Grüne Soße (3,7)	Lasagne mit Möhrchen, Erbsen und feinem Gartengemüse (1a,7,9)	Frühlingsrolle mit Wokgemüsefüllung, Sweet Chilisoße und Kokosreis (1a,9)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

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

Zusatzstoffe:

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 -