

Speiseplan 24.03. - 28.03.2025



Montag 24.03.	Menü I	Kichererbsenragout mit Reis (Bio: Reis)	Bio-Naturjoghurt/Bio Apfel
	Menü II	Putenbraten mit Rotkohl und Nudeln (Bio: Nudeln) ⁽ⁱ⁾	Bio-Naturjoghurt/Bio Apfel
Dienstag 25.03.	Menü I	Falafelbällchen mit Reis und Tomatensauce (Bio: Reis) ^(a,g)	Bio-Gurken
	Menü II	Hirtenkäse aus dem Ofen mit Zucchini und Rosmarinkartoffeln (Bio: Kartoffeln)	Bio-Gurken
Mittwoch 26.03.	Menü I	Linseneintopf mit Sellerie, Möhren, Lauch, Kartoffelwürfelchen (Bio: Sellerie, Möhren, Lauch, Kartoffelwürfel) ⁽ⁱ⁾	Bio-Banane
	Menü II	Wiener Würstchen vom Geflügel mit Nudelsalat (Bio-Nudeln)	Bio-Banane
Donnerstag 27.03.	Menü I	Bauernomelette mit Gewürzgürkchen (Bio:Kartoffeln) ^(c)	Schokopudding
	Menü II	Blumenkohl mit Bröselbutter und Kartoffeln (Bio: Kartoffeln) ^(a,3,g)	Schokopudding
Freitag 28.03.	Menü I	Ofensellerie mit Thymian und Honig, dazu gebackene Kartoffeln (Bio: Kartoffeln) ^(a,g, i)	Blattsalat mit Dressing
	Menü II	gedämpftes Fischfilet mit Blattspinat, leichter Senfsauce und Reis (Bio: Reis) ^(g,d)	Blattsalat mit Dressing

Zusatzstoffe: 1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwefelt 3) mit Milcheiweiß 4) mit Süßungsmittel 5) gewachst 6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

***Allergene und Erzeugnisse daraus:**

a) Weizengluten c) Hühnerei d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Laktose (Milch) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid m) Lupinen n) Weichtiere