

Speiseplan 10.03.-14.03.2025



Montag 10.03.	Menü I	Boulette vom Rind mit Zwiebelsauce und Kartoffeln (Bio: Rinderhack, Kartoffeln) ^(a,c,i)	Blattsalat /Senf-Ölivenöl-Dressing
	Menü II	Blumenkohl-Curry mit Reis (Bio: Blumenkohl, Reis) ⁽ⁱ⁾	Blattsalat / Senf-Ölivenöl-Dressing
Dienstag 11.03.	Menü I	vegetarische Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensauce ^(a,c,g)	Bio-Naturjoghurt
	Menü II	Sellerieschnitzel mit Ofenkartoffeln und Zitronendip (Bio: Kartoffeln)	Bio-Naturjoghurt
Mittwoch 12.03.	Menü I	Süßkartoffelsuppe mit Biovollkornbrot ^(i,a)	Bio-Tomaten
	Menü II	Sahnemöhren mit Kartoffelstampf (g,i) (Bio: Kartoffeln, Milch, Sahne)	Bio-Tomaten
Donnerstag 13.03	Menü I	paniertes Hähnchenschnitzel mit Kohlrabi, Nudeln und heller Sauce (Bio: Nudeln) ^(a,c,g)	Bio-Banane
	Menü II	Möhren-Quiche mit leichter Käse-Sauce (Bio: Möhren) ^(a,3,g,i)	Bio-Banane
Freitag 14.03.	Menü I	Fischfilet mit Kräuter-Sahnesauce, grünen Erbsen und Reis (Bio: Reis, Sahne) ^(3,g,d,i,)	Schokopudding
	Menü II	Pasta mit Tomaten-Gemüseragout (Bio: Pasta, Käse, Tomaten) ^(g,3,i,a)	Schokopudding

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