

# Speiseplan 10.03.-14.03.2025



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