







Speiseplan

für die KW 14/25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Puten-Paprika Goulasch mit Nudeln	Spätzle mit Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
31, Mrz	1,13 	1,13 		45
Dienstag	Frikadelle mit Wedges und Remoulade 	Eier mit Wedges und Remoulade 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
01, Apr	1,10,	1,1		13
Mittwoch	Cevapcici mit Bulgur und Soße 	Gerstengraupen - Linsenpfanne mit mediteranem Gemüse und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
02, Apr	1,2,38,37,13	1,2		13
Donnerstag	Schnitzel mit Kartoffelgemüse 	Back-Camenbert mit Brot und Preiselbeeren 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Kuchen
03, Apr	1,13	1,13		1,9,13
Freitag	Fisch natur mit Reis und Senfsoße 	Pancake (Pfannkuchen) mit Schokosoße 	er Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
04, Apr	1,25, 13,24	1,13		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 mit farbstoff, 37 mit Konservierungsmittel, 41 mit Antioxiationsmittel, 42 mit Geschmacksverstärker, 45 gewachst, 46 mit Phosphat, 47 mit Süßungsmittel,