



Speiseplan

KW 06: 03.02.- 09.02.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Spaghetti mit Tomatensauce und Hähnchen-Nuggets <small>A, I, 9, 5</small>		Ravioli mit Pilzfüllung in Tomatensauce <small>A, C, G, I</small>	Spaghetti mit Tomatensauce VEGAN <small>A, I</small>	Obst nach Saison
Di	Hähnchenschenkel mit Rosmarinkartoffeln und Sauce <small>A, I, J</small>		Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei <small>C, G, I</small>		Obst nach Saison Zitronen-Joghurt-Creme <small>G</small>
Mi	Rindergulasch mit Bandnudeln <small>A, G, I, J</small>		Gemüsegulasch mit Nudeln VEGAN <small>A, I</small>		Obst nach Saison
Do	Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>A, C, G, J, D, 2, 4</small>		Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>A, C, G, 9</small>		Obst nach Saison Nuss-Nougat Pudding <small>G, H2</small>
Fr	Schweinesteak mit Paprikasauce und Spätzle <small>A, C, G</small>		Kartoffel-Gemüse-Pfanne VEGAN <small>I</small>		Obst nach Saison
Kennzeichnung:	1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = koffeinhaltig.				

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten