



Speiseplan

KW 11: 10.03.- 16.03.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Pariser Schnitzel (Hähnchen) mit Nudeln und Tomatensauce <small>A, C, G, I</small>		Tortellini Spinat-Ricotta mit Tomatensauce, Ruccola und Parmesan <small>A, C, G, I</small>	Nudeln in Tomatensauce VEGAN <small>A</small>	Obst nach Saison
Di	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>A, D, J, I, C, G, 2, 4</small>		Blumenkohl-Kartoffel-Medaillons Gurkensalat mit Dill <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison Schokocreme G
Mi	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Reis <small>A, I, J</small>		Risotto mit Pilzen VEGAN A, I Grana Padano G		Obst nach Saison
Do	Schweine/Putensteak mit Spätzle und Sauce <small>A, C, G, J</small>		Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison Bircher Müsli <small>A, A4, A1, F, G</small>
Fr	Nudeln mit Hähnchenbrust in Käsesauce <small>A, C, G, I</small>		Kartoffeltaschen mit Gemüse <small>G</small>		Obst nach Saison

- 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

Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten