



Speiseplan

KW 12: 17.03.- 23.03.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Putengeschnetzeltes Stroganoff mit Serviettenknödeln <small>A, C, G, J</small>		Pilzragout mit Serviettenknödeln <small>A, C, G, J</small>		Obst nach Saison
Di	Schwäbische Fleischküchle mit Sauce und Spätzle <small>A, C, G</small>		Gemüse-Reispfanne Paniertes Gemüse <small>A, C</small>		Obst nach Saison Erdbeerpudding <small>G, 1</small>
Mi	Thunfisch-Pasta mit Kapern <small>A, D</small>		Kartoffel Rösti mit Blumenkohl und Broccoli Käsesauce <small>A, G</small>		Obst nach Saison
Do	Paniertes Schweine/Puten-Schnitzel mit Pommes Frites <small>A, C, I, J</small>		Gebackener Camembert mit Grill-Gemüse und Pommes <small>A, C, G</small>		Obst nach Saison Panna Cotta <small>G</small>
Fr	Gefüllte Paprika mit Hackfleischfüllung und Reis		Nudelpfanne mit Gemüse <small>A, C</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