



Speiseplan

KW 13: 24.03.- 30.03.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Schwäbische Linsen Spätzle Saitenwürstle <small>A, C, G, I, 5, 9, 2</small>		Linsen mit Spätzle vegane Wurst VEGAN <small>I, A</small>		Obst nach Saison
Di	Hähnchenschenkel mit Ofenkartoffeln und Sauce <small>A, I, J</small>		Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei <small>C, G, I</small>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>A, C, G, 9</small>	Obst nach Saison Zitronen-Joghurt-Creme G
Mi	Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Sauce <small>L, 2, 9, A</small>		Krautschupfnudeln mit Champignons VEGAN <small>A, A1</small>		Obst nach Saison
Do	Rindergulasch mit Bandnudeln <small>A, G, I, J</small>		Gemüsegulasch mit Nudeln VEGAN <small>A, I</small>		Obst nach Saison Nuss-Nougat Pudding G, H2
Fr	Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>A, C, G, J, D, 2, 4</small>		Kartoffel-Gemüse-Pfanne VEGAN <small>I</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