

SPEISEPLAN

KW 13

23.03. – 27.03.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<p>Geflügel-Köttbullar mit Kartoffelpüree und Soße</p> <p>Gurkensalat</p> <p>a, a1, c, i</p>	<p>Bio-Pasta mit Schinkensoße (Pute)</p> <p>Vitaminsalat</p> <p>a, a1, g, j</p>	<p>Thunfischragout mit Reis</p> <p>Frisches Obst</p> <p>a, a1, c, d, g, i, j</p>	<p>Gemüsecremesuppe mit Bio-Brötchen</p> <p>Blattsalate mit Honig-Senf dressing</p> <p>a, a1, g, j</p>
Menü 2 (vegetarisch)	<p>Gnocchi in Kräuter-Schmelzkäsesoße</p> <p>Gurkensalat</p> <p>a, c, g</p>	<p>Pfannkuchen mit Schokosoße</p> <p>Vitaminsalat</p> <p>a, a1, g, j</p>	<p>Kartoffel-Gurkensalat mit Blumenkohlmedaillon und Soße</p> <p>Frisches Obst</p> <p>a, a1, c, g, j</p>	<p>Ricotta-Spinat-Cannelloni überbacken in Tomatensoße</p> <p>Blattsalate mit Honig-Senf dressing</p> <p>a, a1, c, g, h</p>
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.				

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt  
Allergenkennzeichnung: enthält a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Erdnüsse\*, f Soja\*, g Milch (einschl. Laktose)\*, h Schalenfrüchte\*, h1 Mandel\*, h2 Haselnuss\*, h3 Walnuss\*, h4 Cashewnuss\*, h5 Pecannuss\*, h6 Paranuss\*, h7 Pistazie\*, h8 Macadamianuss\*, i Sellerie\*, j Senf\*, k Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \* (\* und Erzeugnisse daraus)