



SPEISEPLAN

17.03.-20.03.25



WOCHENTAG

KLASSIKER

FLEISCHLOS

KÜHL&FRISCH

MONTAG

Hackbällchen (Veggie)
in Tomatensoße mit
Grießschnitte
Obst

Bio-Eierknöpfele in
Sahnesoße und Spinat
Obst

Couscous Salat mit Feta,
Tomaten und Gurken dazu
Brötchen
Obst

DIENSTAG

Currywurst (Schwein) mit
Kartoffelwedges
Dessert

Blumenkohl-Käse
Bratlinge in
Gemüserahmsoße und
Kartoffeln
Dessert

Vegetarische Nudelsalat
mit Mayonnaise
Dazu Brötchen
Dessert

MITTWOCH

Chilli con Carne
(Rindfleisch) mit Mais,
Bohnen und Bio Reis
Obst

Bio Pasta mit
Gemüswürfeln-
Tomatensoße und
Reibekäse
Obst

Wurstsalat
dazu Brötchen
Obst

DONNERSTAG

Seelachsfilet in Backteig
mit Kartoffeln und
Zitronensoße
Dessert

Maultaschen mit
Kräuterbuttersoße und
Gemüse
Dessert

Gemischter Salatteller
mit Gemüse-Schnitzel dazu
Brötchen
Dessert

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig

Allergene: A) glutenhaltig, B) enthält Krebstiere, C) enthält Eier, D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse, F) enthält Soja, G) enthält Milch, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere