

Speisenplan

Speiseplan vom 3'
Plan 3 Winter F_03.08.00

31.03.2025

bis

KW 14

06.04.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	31.03.2025	01.04.2025	02.04.2025	03.04.2025	04.04.2025	05.04.2025	06.04.2025
Suppe	Hühnerbrühe mit Eierstich	Karottensuppe	Vegetarische Kartoffelsuppe	Blumenkohlsuppe	Bunte Gemüsecremesuppe	000000000000000000000000000000000000000	Kraftbrühe mit Reis
Allergene	c,g,i	1,a,a1,g,i	g,i	a,a1,g,i	g,i		
Ŭ	-	_		_			
Menü 1	Schweinegulasch mit Zwiebeln dazu Semmelknödel und Bohnen	Hähnchen Cordon Bleu, mit Bratkartoffeln und Karotten a la Creme	Bio-Spaghetti nach Art Carbonara und Rohkostsalat	Currywurst, Bratkartoffeln und Cole Slaw Salat	Krautschupfnudeln mit Speck dazu Blattsalat mit Dressing	Kohl-Kartoffel-Rind Eintopf nach Pichelsteiner Art	Hähnchen- Rahmgeschnetzeltes dazu Spätzle und Karottengemüse
Allergene	2,3,5,a,a1,c,g,l	1,2,3,8,a,a1,g,i	2,3,a,a1,g,i	1,11,2,4,8,a,a1,c,i,j	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	i	1,a,a1,c,g,i
Menü 2	Kräuter-Rührei, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Gemüse-Nuggets mit Süß-Sauer Dip dazu Gemüsereis und Salat	Bio-Spaghetti mit Veganer Bolo dazu Rohkostsalat	Gemüseragout dazu Bio-Vollkornpasta und Salat	Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker	Käsemakkaroni dazu Blattsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, Eisbergsalat, Dip Kräuterquark
Allergene	1,a,a1,c,g,i	3,5,a,a1,a3,c,g,j,l	a,a1,i	a,a1,c,g,j	g	a,a1,c,g,i	c,gj
· ·							
Menü 3 Gluten / Lactosefrei	Schweinegulasch mit Bohnen und Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln und Karottengemüse	Glutenfreie Pasta an Kräuterrahmsoße	Currywurst mit Rosmarin Kartoffeln und Karotten- Weikraut Rohkost	Kartoffelpfanne mit Speck und Sauerkraut	Kohl-Kartoffel Eintopf	Geflügelgeschnetzelt es an veganer hellen Soße dazu glutenfreie Pasta und Karottengemüse
Allergene							
Dessert	Pfirsich - Schnitte	Waldfrucht Dessert	Zwetschgen Dessert	Schoko Pudding	Apfel	Creme Dessert	Frucht Creme
Allergene		g	g	g		g	g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 14 = enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste,

c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,

I = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l