

Speisenplan

Speiseplan vom **07.04.2025**

bis

13.04.2025

Plan 4 Winter_F_03.08.00

KW 15



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	07.04.2025	08.04.2025	09.04.2025	10.04.2025	11.04.2025	12.04.2025	13.04.2025
Suppe	Kräuterrahmsuppe	Zwiebelsuppe	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen	Champignoncremesuppe	Nudelsuppe		Kürbissuppe
Allergene	g,i	a,a1,a3,i	i	a,a1,g	a,a1,c		a,a1,g
Menü 1	Mini-Geflügelfrikadelle Tomatensoße Bandnudeln, Erbsensalat	Hähnchen- Geschnetzeltes Süß-Sauer auf Basmatireis und Eisbergsalat	Gemischte Frikadelle mit BIO-Spiralnudeln und Rahmlauch	Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat	Panierter Seelachs mit Kartoffelsalat dazu Dip und Zitrone	Erbseneintopf mit Bockwurst	Putengulasch Provenzal mit Kartoffelbrei und Rahmwirsing
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	c,j	1,4,a,a1,c,g,j	3,5,9,a,a1,g,i,l	1,2,3,4,a,a1,c,d,g,j	2,3,4,8a,a1,i	2,3,a,a1,g
Menü 2	Kartoffel-Lauch- Gratin dazu Erbsensalat	BIO-Spaghetti mit Tomaten- Kräutersoße dazu Reibekäse und Blattsalat	Linsenbolognese mit Bandnudeln	Dampfnudeln Vanillesauce Zimt-Zucker	Semmelknödel mit Kräuter-Pilzragout dazu Blattsalat	Brokkoli-Nudelauf dazu Rote Bete-Salat	Vegi Wurst mit Kartoffelbrei und Rahmwirsing
Allergene	1,a,a1,c,g,j	1,2,4,a,a1,c,g,j	2,3,a,a1,c,g,i,l	1,a,a1,c,g	a,a1,a3,f,g	i	c,g
Menü 3 Gluten / Lactosefrei	Hähnchenbrust an Tomatensoße und glutenfreie Pasta	Hähnchen - Gemüsepfanne mit Reis	Schwäbische Linsen mit veganer Wurst	Tafelspitz mit veganer Kräutersoße und Kartoffeln	Seelachs natur mit Karoffelsalat und Zitrone	Erbseneintopf mit veganer Wurst	Hähnchenspieß an veganer Bratensoße mit Stampfkartoffeln und Wirsing
Allergene							
Dessert	Cappuccinopudding	Aprikosen Joghurt	Quark mit Johannisbeeren	Apfel	Grießbrei	Birnenjoghurt	Granatapfel Joghurt
Allergene	17,g	3,g	g		a,a1,g	g	g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 17 = koffeinhaltig, 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, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene