

Speisenplan

Speiseplan vom **24.02.2025**
Plan 4 Winter F_03.08.00

bis

02.03.2025

KW 9



	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024
Suppe				Champignoncremesuppe	
Allergene				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
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
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
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
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
Allergene					
Dessert		Aprikosen Joghurt	Quark mit Johannisbeeren		Grießbrei
Allergene		3,g	g		a,a1,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