

# Speiseplan

für die KW 11 / 26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Bratwurst mit Kartoffeln und Kohlrabi	Weizensemmelknödel mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
09. Mrz	1,9,13,24, 	1,9,13,24, 		45
Dienstag	Frikadellen mit Gratin und Soße	Gemüsesfrikadelle mit Gratin und Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
10. Mrz	1,3,13,24 	1,3,24,13 		13
Mittwoch	Tortelini mit einer Käsesoße	Mediterrane Linsen-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse und Gerstengraupen	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
11. Mrz	1,9,13,24 	1,3,13,24 		36,37 Rindergelantine
Donnerstag	Fisch ala Bordelaise mit Kartoffeln und soße	Nudeln mit Soja-Bolognese	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
12. Mrz	1,3,10,13,24 	1,9,13 		13
Freitag	Kartoffelsuppe mit Würstchen	Ravioli mit Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
13. Mrz	 1,9,13,37,24	1,9,13,36,24 		45

## Änderungen Vorbehalten

Allergene:  
 1Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, d Kaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:  
 36 mit Farbstoff, 37 mit Konservierungsmittel, 41 mit Antioxidationsmittel, 42 mit Geschmacksverstärker, 45 gewachst, 46 mit Phosphat, 47 mit Süßungsmittel,