











Speiseplan

für die KW 13/26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Putengeschnetzeltes mit Kartoffeln 	Servirtenknödel mit Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
23. Mrz	1,3,9	1,3,9		45
Dienstag	Schnitzel mit Spätzle und Soße 	Hefeklöße und Vanillesoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
24. Mrz	1,9,13	1,13		45
Mittwoch	Hirtenrolle mit Reis, heller Soße 	Spiegelei mit Kartoffeln, heller Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
25. Mrz	1,9,13	1,9,13,41,46		13,1
Donnerstag	Backfisch mit Kartoffeln und Dipp 	Gemüseintopf 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
26. Mrz	1,9,37,38,46	1		13
Freitag	Nudeln mit Hackfleischsoße 	Gnocchis IN Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
27. Mrz	1,9,	1,9,27		13

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1.Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, 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

Speiseplan

für die KW 13/26