



Speiseplan vom:
03.03.-07.03.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu B	Rosenmontag	<u>Vegetarisch</u> Linsen-Gemüse-Ragout mit gebackenem Feta Tomatensauce und Käse- Blätterteigstange 7/a/f/g/i	<u>Vegetarisch</u> Vegi-Brätling mit Rosmarin- Kartoffel-Püree und Lauchgemüse 7/a/l/g/o/p	<u>Vegetarisch</u> Gebratene Champignons auf Nudelpfanne mit Kirschtomaten und Frühlingslauch dazu Basilikum- Sahne-Sauce und Parmesan 7/a/l/g/h4/o/p	<u>Vegetarisch</u> Quorn-Soja-Gulasch mit Polentaschnitte und Blumenkohl 7/a/f/g/o
Menu C	Rosenmontag	Pfeffer-Hähnchenbrust auf honigsüßem Selleriepüree mit Kürbischutney 7/8/g/i	Zwiebelbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Rotkohl 9/a/l/i/o	Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse 9/a/l/d/i/o	Riesenfischstäbchen mit Rahmspinat und Butterkartoffeln 7/a/l/c/g

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1 Konservierungsstoffe 2 Phosphate 3 mit Farbstoff 4 Geschwärzt 5 Antioxidationsmittel 6 Geschmacksverstärker 7 Milcheiweiß 8 Geflügelfleischanteil 9 Schweinefleischanteil

a) Glutenhaltige Getreide A1 Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer

b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c) Fisch und Fischerzeugnisse d) Eier und Eierzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Soja und Sojaerzeugnisse

g) Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose) h) Schalenfrüchte H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse H5 Pistazien H6 Macadamia sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse j) Senf und Senferzeugnisse k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse l) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

m) Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse n) Schwefeldioxid und Sulfite o) Alkohol p) Knoblauch

