



Speiseplan vom:
14.04.-18.04.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------|--|---|---|--|-------------------|
| Menu B | <p><u>Vegetarisch</u> Kichererbsencurry auf Wildreis mit Spitzpaprika 7/f/g/h/k/o/p</p> | <p><u>Vegetarisch</u> Tagliatelle auf Rucola mit getrüffeltem Waldpilzragout und Parmesan 7/a/l/g/o/p</p> | <p><u>Vegetarisch</u> Kohlrabibrätling auf Kräuterpüree mit buntem Gemüse und Senfsauce 7/a/g/j</p> | <p><u>Vegetarisch</u> confierter Feta an Rosmarinkartoffeln mit Grillkarotte und Bärlauchquark 7/g/o/p</p> | <u>Karfreitag</u> |
| Menu C | <p>Hähnchenbrust Caprese überbacken mit Tomate und Mozzarella an Spaghetti mit Tomatencreme und Erbsen 8/a/l/g/o/p</p> | <p>"Limburger Zuurvlees" Sauerbratengulasch mit Nudeln und Apfelmus 3/9/a/l/i/j</p> | <p>Babi Pangang Schweinebraten in Süß-Saurer Ananassauce auf Basmatireis mit Asiasalat 9/f/k/p</p> | <p>Paprikarahmschnitzel mit Wildreis und Marktgemüse 9/a/l/g</p> | <u>Karfreitag</u> |

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