



Speiseplan vom:
21.04.-25.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu B	Ostermontag	Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan und einem Basilikumcrostini 9/a/l/o/p	<u>Vegetarisch</u> Sellerieschnitzel mit Paprikarahmsauce an Bärlauch-Kartoffel-Püree und Marktgemüse 7/a/l/g/i/o/p	<u>Vegetarisch</u> Kichererbsencurry auf Wildreis mit Spitzpaprika 7/f/g/h/k/o/p	<u>Vegetarisch</u> Griechische Nudelpfanne mit Fetakäse, Paprika, Tomaten und Oliven dazu Oliven-Thymian-Sauce und einen Beilagensalat 3/7/a/l/g/h4/o/p
Menu C	Ostermontag	<u>Vegetarisch</u> Möhrengemüse Untereinander mit einer Gemüsefrikadelle einem Spiegelei und Zwiebeljus 7/a/l/d/g/i	Hähnchen-Pfannen-Gyros mit Djuvec-Reis, Krautsalat Tzatziki und Zwiebelringen 7/8/g	Schnitzel Hawaii mit Ananasreis Curry-Hollandaise und creolischen Karottensalat 7/9/a/l/g	Pazifisches Buttfilet in Petersilienpanade mit Butterkartoffeln und Gurkensalat 7/a/l/c/d/g

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1 Konservierungsstoffe 2 Phosphate 3 mit Farbstoff 4 Geschwärtzt 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