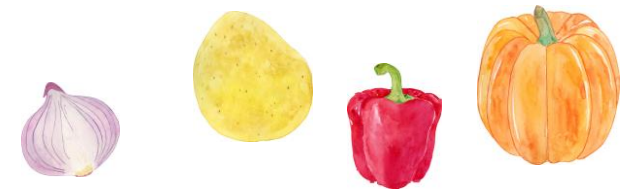







Unser Speiseplan für diese Woche

KW 10
03.03. - 07.03.2025



	Montag 03.03.2025	Dienstag 04.03.2025	Mittwoch 05.03.2025	Donnerstag 06.03.2025	Freitag 07.03.2025
Mittagessen	Einrichtung geschlossen	Faschingsbrunch	Bio-Rindergulasch	Bio-Nudeln	MSC-Backfisch
			 Bio-Risolée-Kartoffeln Karottengemüse Vegetarisch : Veggi Gulasch Bio-Salatbuffet	 Spinat-Frischkäsesauce geriebener Gouda Bio-Salatbuffet	 Bio-Kartoffelpüree Bio-Ketchup Vegetarisch: Gemüsepflanzerl (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Bio-Salatbuffet
Brotzeit			Bio-Obstkorb	Bio-Reiswaffelecken	Salz-Brezen-Snack

Legende Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide (a1= Weizen, a2= Dinkel, a3= Khorasan-Weizen, a4= Roggen, a5= Gerste, a6= Hafer); b=Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte (h1= Mandeln, h2= Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4= Cashewnüsse, h5= Pecanüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Macadamie-/ Queenslandnüsse); i= Sellerie; k= Senf; l= Sesamsamen; m= Schwefeldioxid und Sulfite; n= Lupinen; o= Weichtiere

Legende Zusatzstoffkennzeichnung:

1= „mit Farbstoff“; 2= „mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „Nitrat“ oder/ und „Nitritpökelsalz“ (kann 2 und 3 ersetzen); 5= „mit Geschmacksverstärker“; 6= „geschwärzt“; 7= „gewachst“; 8= „mit Phosphat“; 9= „mit Süßungsmitteln“; 10= Bei Tafelsüßen „auf der Grundlage von“ ergänzt durch verwendetes Süßungsmittel; 11= „enthält eine Phenylalaninquelle“; 12= „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“