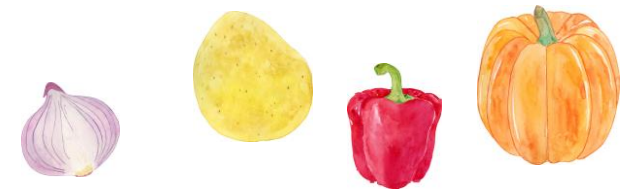











Unser Speiseplan für diese Woche

KW 11
10.03. - 14.03.2025



	Montag 10.03.2025		Dienstag 11.03.2025		Mittwoch 12.03.2025		Donnerstag 13.03.2025		Freitag 14.03.2025	
Mittagessen	Tomatencremesuppe 	g	Käsespätzle 	a1, c, g	MSC-Seelachs Backfisch 	a1, d	Bio-Geflügel Currywurst 	4	Bio-Vollkorn Fusilli 	a1
	Bio-Pfannkuchen	a1, c, g	Schmelzzwiebeln	-	Kartoffel-Gurkensalat	k	Kartoffelwedges	-	Rote Pestorahmsauce	g
	Apfelmus	3			Kräuterremoulade	g	Currysauce	3	geriebener Gouda	g
					Vegetarisch: Blumenkohl-Käse-Taler dazu Gorgonzolasauce und Salzkartoffeln 	a1, c, g, 3	Vegetarisch: Vegetarische Currywurst 	3, a1, g, c		
	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-
Brotzeit	Bio-Obstkorb	-	Bio-Rohkostplatte	-	Bio-Semmel dazu Brotzeitplatte	a1, a2, g, 3	Belgische Waffeln	a1, a2, c, g	Bio-Grissini mit Gouda	a1, a2, g

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“