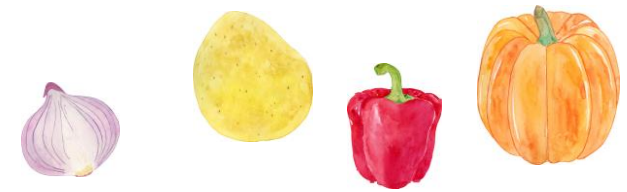









Unser Speiseplan für diese Woche

KW 14
31.03. - 04.04.2025



	Montag 31.03.2025		Dienstag 01.04.2025		Mittwoch 02.04.2025		Donnerstag 03.04.2025		Freitag 04.04.2025	
Mittagessen	Karottencreme- suppe	g	Maccaroniauflauf mit Mozzarella überbacken	a1, g	Geflügel- Würstlgulasch	3	Bio-Rinder Bolognese	-	Pizza Margherita	a1,g
										
	Pancakes mit Nutella	a1,g, c g,h2, f	Paprikasauce	g	Bio-Risoleé-Kartoffeln	-	Bio-Fusilli	a1	geriebener Gouda	g
	Apfelmus (für die Nussallergiker)	-			Vegetarisch: Rührei	c	Vegetarisch: Veggi Bolognesesacue	-		
	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-
Brotzeit	Bio-Obstkorb	-	Bio- Rohkostplatte	-	Bio-Bauernbrot dazu Butter & Konfitüre	a1,a2 .g	Marmorkuchen	a1,a2, c,g	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“