

Speisenplan vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Baguette 2,a,h	Spiralnudeln mit Tomatensauce 2,a,b	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Salat 2,a,b,e	Putenstreifen in Käselauchsauce mit Reis und Salat 2,e,h	Fischli mit Knoblauchsauce, Blumenkohl und Kartoffeln 2,a,c,h
Menü 2	Erbseneintopf mit Geflügelwurst und Baguette 2,a,h	Spiralnudeln mit einer Sahnesauce 2,a,e,b	Vegetarische Bällchen mit Kartoffeln und Salat 2,a,b,e,h	Hänchengyros mit Reis und Salat 2,e,h	Rührei mit Knoblauchsauce, Blumenkohl und Kartoffeln 2,a,b,h
Menü 3 (vegetarisch)	Erbseneintopf mit Vegetarischer Wurst und Baguette 2,a,h	Spiralnudeln mit Tomatensauce 2,a,b	Vegetarische Bällchen mit Kartoffeln und Salat 2,a,b,e,h	Ratatouille in Tomatensauce mit Reis und Salat 2,e,h	Rührei mit Knoblauchsauce, Blumenkohl und Kartoffeln 2,a,b,h
Dessert	Frisches Obst	Wackelpudding mit Vanillesauce 2,e	Joghurt/Quark 2,e	Pudding 2,e	Frisches Obst
	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost

Änderungen vorbehalten

Allergene: a) Gluten haltig, b) Ei, c) Fisch, d) Soja, e) Milch, f) Schalenfrüchte, g) Erdnüsse, h) Sellerie, i) Senf, j) Sesam, k) Lupinen, l) Schwefeldioxid und Sulfite
 Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Chinin haltig, 4) Antioxidationsmittel, 5) Geschmacksverstärker, 6) Geschwefelt, 7) Geschwärtzt, 8) Gewachst, 9) Süßungsmittel, 10) Phosphathaltig