

Speiseplan

in der Woche vom 3. bis 7. März 2025 (Faschingsferien)



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Geflügelhacksteak mit Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse 1,4,5,G,J	Gemüsesteak mit Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse 1,4,F,G,J	
Dienstag	Maultaschen an einer Tomatensoße grüner Salat Quarkspeise 6,Aa,G,I	Maultaschen an einer Tomatensoße grüner Salat Quarkspeise 6,Aa,G,I	
Mittwoch	Fish & Chips und Remoulade Fruchtquark 1,6,Aa,D,G,J	Fish & Chips und Remoulade Fruchtquark 1,6,Aa,D,G,J	
Donnerstag	Spagetti Bolognese Gemischter Salat 4,Aa,C,G,I,J	Spaghetti Gemüse-Bolo Gemischter Salat 4,Aa,C,G,I,J	
Freitag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat Obst Aa,C,G	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat Obst Aa,C,G	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig

Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.



Rückmeldung an die Küche: _____

Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.