

# Speiseplan

in der Woche vom 10. bis 14. März 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Tortellini mit Käsesauce Schwedensalat Obst	Tortellini mit Käsesauce Schwedensalat Obst	
	4,Aa,C,G,I,J	4,Aa,C,G,I,J	
Dienstag	Rindergulasch mit Kartoffelknödel Salat	Gemüsegulasch mit Kartoffelknödel Salat	
	1,Aa,C,G,I,J	1,Aa,C,G,I,J	
Mittwoch	Suppe Germknödel mit Vanillesoße	Suppe Germknödel mit Vanillesoße	
	4,Aa,C,G	4,Aa,C,G	
Donnerstag	Lasagne mit Hackfleisch Salat	Vegetarische Lasagne Salat	
	4,Aa,C,I,J	4,Aa,C,I,J	
Freitag	Bauerneintopf und Vollkornbrötchen Marmorkuchen	Bauerneintopf und Vollkornbrötchen Marmorkuchen	
	2,4,6,Aa,G	2,4,6,Aa,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.