



Speiseplan

in der Woche vom 16. bis 20. März 2026



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Geflügelfrikadelle mit Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse 1,4,Aa,C,G,I	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse 1,4,Aa,C,G,I	
Dienstag	Ofenkartoffeln mit Quark Bunter Salat 6,G,I,J	Ofenkartoffeln mit Quark Bunter Salat 6,G,I,J	
Mittwoch	Putengulasch mit Spätzle Gurkensalat 1,Aa,C,G,I,J	Gulasch mit Spätzle Gurkensalat 1,Aa,C,G,I,J	
Donnerstag	Spinat-Lasagne Vanillepudding 2,6,Aa,C,G	Spinat-Lasagne Vanillepudding 2,6,Aa,C,G	
Freitag	Bauerneintopf mit Rinderhackfleisch Vollkornbrötchen Früchtejoghurt 1,6,Aa,Ab,G,I,J	Bauerneintopf vegetarische Einlage Vollkornbrötchen Früchtejoghurt 1,Aa,Ab,G,I,J	

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.