



# Speiseplan

in der Woche vom 17. bis 21. März 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Wiener Würstchen (Geflügel) mit Nudelsalat Obst 5,Aa,C,G,I	Würstchen mit Nudelsalat Obst 5,Aa,C,G,I	
Dienstag	Rigatoni mit Tomatenfrischkäse Müsli-Joghurt Aa,Ab,C,G,I,J	Rigatoni mit Tomatenfrischkäse Müsli-Joghurt Aa,Ab,C,G,I,J	
Mittwoch	Currygeschnetzeltes von der Pute mit Reis und Blumenkohlgemüse 2,4,G,I,J	Linsencurry mit Reis Blumenkohlsalat 2,4,G,I,J	
Donnerstag	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und bunter Salat G,J	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und bunter Salat G,J	
Freitag	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Dillsoße Schokopudding 1,4,Aa,C,D,G,J	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Dillsoße Schokopudding 1,4,Aa,C,D,G,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.