

Speiseplan

Woche vom 10.03.2025 bis 16.03.2025, KW 11

	Montag, 10.03.25	Dienstag, 11.03.25	Mittwoch, 12.03.25	Donnerstag, 13.03.25	Freitag, 14.03.25	Samstag, 15.03.25	Sonntag, 16.03.25
Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung
Menü 1 (kindgerecht)	Grießbrei mit Kirschkompott A, A1, C, G	Geflügel-Hackbällchen in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken und Reis A, A1, C, G, 3	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch I	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln A, A1, C, G, J	Fischfrikadelle, Buttersoße, Möhren und Salzkartoffeln A, A1, C, D, F, G, I, J, 1, 3, 10	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischklößchen A, A1, I	Mutzbraten, Bratensauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln G, I
Menü 1 püriert (kindgerecht)	Grießbrei mit Kirschkompott A, A1, C, G	Geflügel-Hackbällchen in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken und Reis A, A1, C, G, 3	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch I	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln A, A1, C, G, J	Fischfrikadelle, Buttersoße, Möhren und Salzkartoffeln A, A1, C, D, F, G, I, J, 1, 3, 10	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischklößchen A, A1, I	Mutzbraten, Bratensauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln G, I
Menü 2 (vegetarisch)	Weizen-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce A, A1, G, I	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G	Gabelspaghetti, Spinat-Käsesauce A, A1, C, G	Gemüseeeintopf mit Nudeln A, A1, C, G, I	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln A, A1, C, G, I	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße A, A1, C, G, I, 1, 27	
Menü 2 püriert (vegetarisch)	Weizen-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce A, A1, G, I	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G	Gabelspaghetti, Spinat-Käsesauce A, A1, C, G	Gemüseeeintopf mit Nudeln A, A1, C, G, I	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln A, A1, C, G, I	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße A, A1, C, G, I, 1, 27	
Menü 3 (Standard)	Bohneneintopf mit Kasseler I, 2, 3, 8, 17	Schweinesteak an Champignon-Zwiebel-Sahnesoße mit Salzkartoffeln A1, C, G	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln A, A1, C, J	Chili con Carne I	Bauernfrühstück, Gewürzgurke C, G, 2, 9		
Menü 3 püriert (Standard)	Bohneneintopf mit Kassler I, 2, 3, 8, 17	Schweinesteak an Champignon-Zwiebel-Sahnesoße mit Salzkartoffeln A1, C, G	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln A, A1, C, J	Chili con Carne I	Bauernfrühstück, Gewürzgurke C, G, 2, 9		
Dessert	Obst	Rohkostsalat	Obst	Pudding G, 1, 3, 4, 10	Fruchtjoghurt G	Birnenkompott 3	Schokoladen Mousse G

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 Pökelsalz, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Zucker, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 17 mit Nitritpökelsalz, 18 mit Nitrat, 19 Nitritpökelsalz und Nitrat, 27 unter Schutzatmosphäre verpackt, 36 aus Fischstücken zusammengefügt

Allergenkennzeichnung: enthält alle Nussorten*, Kiwi (auf das Kreuzallergen)*, A Gluten*, A1 Weizen*, A2 Roggen*, A3 Gerste*, A4 Hafer*, A5 Dinkel*, A6 Kamut*, B Krebstiere*, C Eiweiss*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Soja*, G Laktose/Milch*, H Schalenfrüchte*, H1 Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H7 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamsamen*, Kohlrabi*, L Sulfite*, M Lupine*, N Weichtiere*, Pap Paprika*, Tom Tomate* (* und Erzeugnisse daraus)