



Speiseplan für den Zeitraum vom 27.1. bis 7.3.2025

Abweichungen vom Plan sind möglich, vor allem während der Ferienzeit.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.-31.1.	A Kohlrabischnitzel mit Reis und Kräutersoße (15,21)	A Fischstäbchen mit Kartoffeln und Senfsoße (15,18,21,24)	A Ofengemüse mit Kartoffelspalten	A gebratenes Zanderfilet mit Dillsoße und Kartoffeln (15,18)	A Schokosuppe mit Cornflakes (15,21)
	B Rote Linsensuppe (22,23)	B Pilzpfanne mit Butterspätzle (15,21)	B Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen (15)	B Käsespätzle (15,21)	B Bratkartoffeln mit Spiegelei und saurer Gurke (7,17)
3.-7.2.	Während der Ferienzeit gilt eine abweichende Essensversorgung.				
10.-14.2.	A Schupfnudeln mit Kräutersoße und geb. Blumenkohl (15,20,21)	A gebratenes Fischfilet mit Kräuterbutter & Kartoffeln (18,21)	A Wurstgulasch mit Nudeln (15,24)	A Frühlingsrolle mit Asia-Nudeln (15)	A Grießbrei mit Obst (15,22)
	B Weiße-Bohnen-Eintopf (22,23)	B Kartoffelecken mit Tzatziki und Grillgemüse (21)	B Nudeln mit Tomatensoße (15)	B Kartoffelsuppe mit Brot (23)	B Gnocchиаufauf mit Tomatensoße (15,21)
17.-21.2.	A Pellkartoffeln mit Quark & Leinöl (21)	A Pasta mit Lachs und Zitronen-Buttersoße (15,18,21)	A Chili con Carne mit Chips (22)	A Kartoffeltaschen mit Dip (21)	A Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus (4,21)
	B Grüne-Bohnen-Eintopf (22,23)	B Pasta Aioli (15)	B Gemüseauflauf (21)	B Käse-Lauch-Suppe (21)	B Falafelbällchen mit Reis und Joghurt dip (15,21,22)
24.-28.2.	A Pizza-Baguette (15,21)	A Pasta mit Spinat-Sahne-Soße (15,21)	A Currywurst mit Pommes Frites	A Fischfilet á la Bordelaise mit Kartoffeln und Senfsoße (18,21,24)	A Kartoffelpuffer mit Apfelmus (4,15,17)
	B Tomate-Mozzarella-Baguette (15,21)	B vegetarische Lasagne (15,21)	B vegane Currywurst mit Pommes Frites	B Kichererbsen mit Brokkoli und Currysoße (22)	B vegetarische Bolognese mit Nudeln (15,20)
3.-7.3.	A Nudeln mit Tomatensoße und Käse (15,21)	A Fischboulette mit Reis und Kräutersoße (15,17,18,24)	A Königsberger Klopse mit Kartoffeln	A gedünstetes Fischfilet mit Reis und Dillsoße (18,21)	A Hefeklöße mit Obst (15,21)
	B Erbseneintopf mit Brot (22,23)	B Ravioli mit Pesto und Käse (15,19,21)	B Kartoffelspalten mit geb. Feta und Grillgemüse (21)	B Spinat mit Ei und Kartoffeln (17,21)	B Möhrencurry mit Reis

Das Handbuch der Allergene liegt frei zugänglich am Tresen aus.

Zusatzstoffe/Allergene: 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier/Eierzeugnisse 18) Fisch/Fischerzeugnisse 19) Nuss/Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam