



Speiseplan für den Zeitraum vom 23.2. bis 3.4.26

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
23.-27.2.	A Spaghetti Carbonara (15,21) B Rote Linsensuppe (22,23)	A Fischstäbchen mit Kartoffeln & Senfsoße (15,18,21,24) B Pilzpfanne mit Butterspätzle (15,21)	A Ofengemüse mit Kartoffelspalten B Schweinebraten mit Rotkohl & Klöße	A gebr. Zanderfilet mit Dillsoße & Kartoffeln (15,18) B Käse-Makkaroni (15,21)	A geback. Apfelringe mit Vanille- soße & Zucker/Zimt (15,17,21) B Bratkartoffeln mit Spiegelei & saurer Gurke (7,17)
2.-6.3.	A Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Baguette (15) B Vegane Soljanka mit Brot (15,20)	A Backfisch mit Kartoffelsalat (15,18) B Blumenkohlcurry mit Reis	A Geflügelfrikassee mit Reis B Fenchelgratin (21)	A Lasagne (15,21) B Linseneintopf mit Brot (22,23)	A Kaiserschmarrn mit Apfelmus (15,21) B Chili sin Carne mit Chips (20,22)
9.-13.3.	A Schupfnudeln mit Kräutersoße & geb. Blumenkohl (15,20,21) B Weiße Bohnen Eintopf (22,23)	A Gebratenes Fischfilet mit Kräuterbutter & Kartoffeln (18,21) B Nudeln mit Tomatensoße (15)	A Wurstgulasch mit Nudeln (15,24) B Risi Bisi mit Erbsen & Parmesan (21)	A Frühlingsrolle mit Asia Nudeln (15) B Kartoffelsuppe mit Brot (23)	A Grießbrei mit Obst (15,22) B Kartoffel-Rösti-Ecken mit Tzatziki & Salat (21)
16.-20.3.	A Pellkartoffeln mit Quark & Leinöl (21) B Grüne Bohnen Eintopf (22,23)	A Pasta mit Lachs & Zitronen-Buttersoße (15,18,21) B Pasta mit Pesto & Käse (15,19)	A Chili con Carne mit Reis (22) B Gemüseauflauf (21)	A Kartoffeltaschen mit Dip (21) B Käse-Lauch-Suppe (21)	A Milchreis mit Apfelmus & Zimt/Zucker (4,21) B Falafelbällchen mit Reis & Joghurtdip (15,21,22)
23.-27.3.	A Pizza Baguette (15,21) B Soljanka mit Brot (15)	A Schmorkohl mit Kartoffeln B Vegetarische Lasagne (15,21)	A Currywurst mit Pommes Frites B Vegane Currywurst mit Pommes Frites	A Pizza Margherita (15,21) B Kichererbsen mit Brokkoli & Currysoße (22)	A Kartoffelpuffer mit Apfelmus (4,15,17) B Vegetarische Bolognese mit Nudeln (15,20)
30.3.-3.4.	Während der Ferienzeit gilt eine abweichende Essensversorgung.				

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