



Speiseplan vom 09.03 – 13.03 KW 11

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Putenschnitzel (A,C,G) mit Kartoffelsalat (L,M) Obst	Chili con Carne vom Rind, Mais, Bohnen Langkornreis Salat mit Essig-Öl-Dressing Fruchtsalat (L)	Dönerfleisch vom Hähnchen (L) mit Dürüm(A), Rohkost, Blattsalat und Sauce (G) Karamellpudding (G)	
Menü 2	Grießnockerlsuppe (A,C,G,L) Dinkelnudel(A) Tomaten-Mozzarella- Sauce (G) Salat mit Essig-Öl- Dressing	Gemüse Couscous Pfanne (A,L) Obst	Rahmchampignons (G) Butterspätzle (A,C) Salat mit Essig-Öl-Dressing Fruchtsalat (L)	Falafelbällchen (A) mit Dürüm(A), Rohkost, Blattsalat und Sauce(G) Karamellpudding (G)	Tomatensuppe Vegetarische Mie-Nudel mit buntem Gemüse, Soja-Sauce und Sesam (A,E,F,H,L,N,O)
Abendessen	Geflügel-Leberwurst (C,G) Essiggurken	Tomate-Mozzarella-Salat (G) mit frischem Basilikum	Kartoffelpuffer (A,C) mit Apfelmus	Camembert (G) Mit Salz Gebäck (A)	

Erläuterungen: A = enthält glutenhaltiges Getreide; B = enthält Krebstiere und -erzeugnisse; C = enthält Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse; D = enthält Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine); E = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = enthält Soja(bohnen) und -erzeugnisse; G = enthält Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose); H = enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; I = enthält Sellerie und -erzeugnisse; M = enthält Senf und -erzeugnisse; O = enthält Schwefeldioxid und -erzeugnisse; P = enthält Lupinen und daraus hergestellte Produkte; R = enthält Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus hergestellte Erzeugnisse; Lebensmittelzusatzstoffe: 1 = Antioxidationsmittel; 2 = Süßstoffe; 3 = Farbstoffe; 4 = Konservierungsstoffe