








SPEISEPLAN 03.03.2025 - 07.03.2025

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gemüse Eintopf (26) mit Brötchen (20a,25) und als Dessert Obst 	Couscouspfanne mit Gemüse (20a) und einem Vitalisbrötchen (20a,20b,20d,20e,25,30), dazu Bauernsalat (3,10,26,31) 	Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Kräutern (26) und Spätzle (20a,22), dazu Möhrengemüse, Blattsalat an Vinaigrette (29) und Obst 	Schupfnudelpfanne (20a) mit Käsesauce (2,4,26) und als Dessert Götterspeise mit Dessertsauce (4,26) 	Alaskaseelachs (20a,23) mit Dillsauce (26) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat 
		Gemüse-Reispfanne mit Tofu (20a,25) und als Dessert Obst 		Kartoffelauflauf mit Hirtenkäse (22,26,28), dazu Eisberg-Rohkost-Mix an Vinaigrette (29) 

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 geschwefelt
- 4 mit Farbstoff
- 5 gewachst
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat
- 10 geschwärzt
- 11 mit Alkohol

- 20a Gluten aus Weizen*
- 20b Gluten aus Roggen*
- 20c Gluten aus Gerste*
- 20d Gluten aus Hafer*
- 20e Gluten aus Dinkel*
- 20f Gluten aus Kamut*
- 21 Krebstiere*
- 22 Eier*
- 23 Fisch*
- 24 Erdnüsse*
- 25 Soja*

- 26 Milch inkl. Laktose*
- 27a Mandeln*
- 27b Haselnüsse*
- 27c Walnüsse*
- 27d Kaschunüsse*
- 27e Pekannüsse*
- 27g Pistazien*
- 27h Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- 28 Sellerie*
- 29 Senf*
- 30 Sesamsamen*

- 31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
- 32 Lupine*
- 33 Weichtiere*

*und Erzeugnisse

