

# SPEISEPLAN 17.03.2025 - 21.03.2025

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Linseneintopf (28,29) mit Brötchen (20a,25) und als Dessert Quark (26)</b> 	<b>Putensteak mit fruchtiger Currysauce (1,4,20a,22,26) und Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat</b> 	<b>Blumenkohl in Rahm (26) mit Kartoffelpüree (26) und als Dessert Birne</b> 	<b>Vollkornnudeln (20a) mit Gemüsesauce (20a,25,28) und ein Quarkdessert (26)</b> 	<b>Seelachs natur (20a,23) mit Frischkäsesauce (26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat</b> 
	<b>Champignonragout (26,28) mit Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat</b> 			<b>Pastinaken-Steckrüben-Rösti (20a,20d,22) mit Frischkäsesauce (26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat</b> 

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

