








# SPEISEPLAN 31.03.2025 - 04.04.2025

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

