

Speiseplan

Woche vom 04.03.2024 bis 10.03.2024, KW 10

	Montag, 04.03.24	Dienstag, 05.03.24	Mittwoch, 06.03.24	Donnerstag, 07.03.24	Freitag, 08.03.24
Menü 1	Hackfleisch-Lauchtopf in cremiger Käsesoße mit Minibrötchen, Obst SF, A1, G	Bauernroulade mit Bratensoße und Eierspätzle und Rotkrautsalat SF, A1, C, G, I, 1, 2, 5	„ Bami Goreng “ asiatische Bratnudeln mit Hähnchen, Ei, Gemüse und frischem Koriander, Obst A1, C, F, O	Jumbo-Fischstäbchen mit Tomatensoße Buttergemüse G und Reis, Obst A1, D, G, 2	Milchreis mit Zimt-Zucker und Pfirsich-Apple-Kompott, Obst A1, G, 5
Menü 2	Hackbällchen mit Bratensoße, Erbsen und Möhrchen, dazu Kartoffelstampf, Obst SF, A1, C, G, O	Spinat-Ricotta-Ravioli mit Frischkäse-Brokkoli-Soße und Reibekäse, Rotkrautsalat A1, C, G, 1, 2, 5	Kaiserschmarren ohne Rosinen mit Vanillesoße und Puderzucker, Obst A1, C, G, 5, 8	Ei in Senfsoße mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln, Milchdessert A1, C, J, 2, 5	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Buttererbsen und Kräuterkartoffeln, Obst A1, C, G, I, J, O

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

SF Schweinefleisch , 0, 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmitteln, 3 Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmitteln, 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 6 geschwefelt, 7 gewachst, 8 mit Farbstoffen, 9 mit Phosphaten, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung: enthält A1 Weizen*, A2 Roggen*, A3 Hafer*, A4 Gerste*, A5 Grünkern*, A6 Dinkel*, B Krebstiere*, C Eier*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Soja*, G Milch (einschl. Laktose)*, H Schalenfrüchte*, H1 Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H4 Pekannüsse*, H5 Paranüsse*, H6 Macadamianüsse*, H7 Cashewnüsse*, H8 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamsamen*, L Lupinen*, M Weichtiere*, N Schwefeldioxid und Sulfite*, O Hülsenfrüchte* (* und Erzeugnisse daraus)