

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	09.03.2026	⊖ Möhrengemüse mit Baguette ^{A1} ; dazu Apfelmus ³ Dessert: Vanillecreme ^B	⊖ Brokkolicremesuppe ^B mit Kräutern; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Vanillecreme ^B
Di	10.03.2026	⊖ Nudel-Gemüse-Auflauf ^{A1,B} Dessert: Frisches Obst	Ravioli (mit Rinderhack) in Tomatensoße Dessert: Frisches Obst
Mi	11.03.2026	Geflügelwürstchen ^{2,3} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gemüsesticks Dessert: Nougatpudding ^B	⊖ Couscous-Gemüse-Pfanne ^{A1} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Nougatpudding ^B
Do	12.03.2026	Bunte Hackfleischsoße ^{A1} mit Reis; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Erdbeerjoghurt ^B	⊖ Bunte Gemüsereispfanne „Paella Art“ ^G ; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Erdbeerjoghurt ^B
Fr	13.03.2026	⊖ Rühreipatty ^{B,C,I} mit Spinat ^{A1,B} und Salzkartoffeln Dessert: Quarkspeise ^B	⊖ Kartoffel - Gemüse- Gulasch Dessert: Quarkspeise ^B

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorasan-Weizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer)
 B: Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
 C: Eier/ Eiererzeugnisse
 D: Fisch/Fischerzeugnisse
 E: Nüsse (Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: E1 Haselnüsse, E2 Mandeln, E3 Walnüsse, E4 Cashewkerne/Kaschunüsse, E5 Pecannüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, E9 Queenslandnüsse)
 F: Erdnusserzeugnisse
 G: Senf/Senferzeugnisse
 H: Sesam
 I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse;
 J: Soja und Sojaerzeugnisse
 K: Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
 L: Weichtiere/Weichtiererzeugnisse;
 M: Lupin/Lupinerzeugnisse
 N: Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 mit Phosphat
 6 mit Süßungsmittel
 7 mit Süßungsmittel Aspartam
 (enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!