

Speiseplan

KW 13 / 2023

vom: 27.03.2023 bis: 02.04.2023



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert/ Salat
Mo.	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Gemüserahmsauce <small>a,g</small>	Hackbällchen vom Rind mit Tomatensauce, dazu Kartoffel-Zucchini- und Zucchini-Püree <small>3,4,a,c,g,i</small>		
Di.	Bauernomelette mit Ei, Gewürzgurke und Zwiebeln <small>1,3,c,g,j</small>	Hähnchenkebab mit Zaziki, dazu Reis und Krautsalat <small>2,4,a,c,g,j</small>		
Mi.	Vegetarisch gefüllte Frühlingsrolle mit Süß- saure Gemüsesauce, dazu Reis <small>1,2,9,a,c,f,g,i,j</small>	Bratwurst vom Schwein mit Bratensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>5,a,f,g,i,j</small>	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>a,f,i,j</small>	Vanillepudding <small>g</small>
Do.	Süße Pfannkuchen mit heißen Kirschen <small>a,c,g</small>	Fischragout mit Paprika-Lauchgemüse in heller Tomatensauce, dazu Bio Penne <small>a,b,d,g,i</small>		
Fr.	Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst <small>2,3,f,g,i,j</small>	Ragout vom Rind in heller Sauce, dazu bunte Möhren und Kartoffeln <small>a,g,i</small>	Kartoffelsuppe <small>g,i</small>	

In unserer Küche werden täglich eine hohe Anzahl unterschiedlichster Speisen zubereitet. Trotz großer Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten! DE-ÖKO-003

1.Saccharin 2.Farbstoffe 3.Konservierungsstoffe 4.Antioxidationsmittel 5.Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit Phosphat A.mit Cyclamat
a)Glutenhaltig b)Krebstiere c)Eier d)Fisch und Fischerzeugnisse e)Erdnüsse f)Soja g)Milch h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf und Senferzeugnisse k)Sesamsamen l)Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere