

## Speiseplan 2025



KW 13	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 24.03.2025	Bunte Mexico-Suppe (Hackfleisch,Kidneybohnen Mais,Tomaten,Zwiebeln) mit Vollkornbrötchen A1	Vegi-Mexico-Suppe (Kidneybohnen Mais,Tomaten,Zwiebeln) mit Vollkornbrötchen A1	Stückobst
Dienstag 25.03.2025	Lachs mit Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Nudelreis D,G,I	Gemüsebällchen mit Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Nudelreis A1,C,G,I	Maracujajoghurt G,5
Mittwoch 26.03.2025	Tortellini Carbonara (Schwein) Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing A1,C,G	Tortellini Napoli (Tomatensoße) Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing A1,C,G	Butterkeksmilchpudding A1,G,5
Donnerstag 27.03.2025	Putenschitzel natur mit brauner Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelstampf Gurkensalat G,J	Veg Kahlroulade mit brauner Soße und Kartoffelstampf Gurkensalat G,J	Stückobst
Freitag 28.03.2025	Vorsuppe Blumenkohlcremesuppe Süß. Hauptgericht Dampfnudel mit Vanillesoße A1,G,5	Vorsuppe Blumenkohlcremesuppe Süß. Hauptgericht Dampfnudel mit Vanillesoße A1,G,5	
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide B Kripoballere C Eier D Fleisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	I Schalenfrüchte H Mandeln; I2 Haselnüsse; M Pistazien; N5 Orangenblätter; N6 Peperoni; H7 Macadamianüssen J Seetiere K Sesamsamen L Schweißfrüchte / Sulfite M Süßigkeiten N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konzervierungsmitteln 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Zuckerpflanzen und Süßungsmitteln 5 enthielt eine Phenylethanolquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr allergisch reagieren: B mit Farbstoff B geschwärzt D gewaschen I1 Bechwarzit I2 mit Phosphat	