

# Speiseplan 2025



KW 14	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 31.03.2025	Hühnerfrikassee mit Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,A1,J	Gemüsereispfanne Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,J	Stückobst
Dienstag 01.04.2025	Schwäbische Gemüsepfanne (Lauch, Möhren, Kohlrabi) mit Spätzle C,A1,J	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkdip C,A1,G	Butterkekse A1,C,5
Mittwoch 02.04.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Milchschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf A1,G	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 03.04.2025	Fischstäbchen mit Spinat und Saizkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,J	Gemüsefrikadelle mit Spinat und Saizkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,J	Stückobst
Freitag 04.04.2025	Maultaschen (Rind) mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurdressing A1,C,G	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurdressing A1,C,G	Vanillejoghurt G,5
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide                      (A1 Weizen/ Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Orzofino)                      B Krebstiere                      C Eier                      D Fisch                      E Erdnüsse                      F Soja                      G Milch (einschl. Laktose)</p>		
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmitel                      2 mit Antioxidationsmittel                      3 mit Geschmacksverstärker                      4 mit Süßungsmittel                      5 mit Zuckersorten und Süßungsmitteln                      6 enthält ohne Phosphorsäurequelle</p>		