

Unser Speiseplan

für die Woche vom 31.03. – 04.04.2025

Mo



Leberkäse, Bratkartoffeln
Pudding i



Gemüsepuffer, Salzkartoffeln

Dü



Pastapfanne a1 mit grünem Spargel
Obst



Pasta Carbonara a1,

Mi



Fleischspieße, Basmatireis
Gebäck a1



Gemüsespieß mit Tofu, Basmatireis

Do



Minestrone
Tellerrösti a1, mit mediterranem Topping
Götterspeise



Fr



Mini Maultaschen Suppe a1,
Germ- oder Dampfnudeln a1,i, Vanillesoße i
Dessert



JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

**AUS WIRTSCHAFTLICHEN UND NACHHALTIGEN GRÜNDEN BEHALTEN WIR UNS
ÄNDERUNGEN IN DER SPEISEFOLGE VOR!**

 Tagesgericht

 vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 7) mit Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker, a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse