

Speiseplan 02.03.-06.03.2025

KW 10	Menü I (mit Fleisch)	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (Rinderhack)
Montag 02.03.26	Chili con Carne- Rinderhack Eintopf (ohne Chili) mit Bohnen und Mais (glutenfrei) 9,g frisches Obst	Bohnen Eintopf (glutenfrei) g frisches Obst	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 03.03.26	Asia Gemüsepfanne mit Schweinefleisch und Reis (glutenfrei) k,d,f Mangoshake	Kartoffeltaschen mit Ricotta gefüllt dazu Sour Creme und Salat a,c,g Mangoshake	Penne mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Mangoshake
Mittwoch 04.03.26	Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup a,c,g frisches Obst	Auberginenschnitzel in Tomatensoße mit Reis und Salat a,c,g frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 05.03.26	Hähnchenkeule mit Bechamelkartoffeln (glutenfrei) g,2 Quarkspeise	Milchreis mit Beerenkompott oder Zimtucker (glutenfrei) g,h Quarkspeise	Fusilli Tricolore mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Quarkspeise
Freitag 06.06.26	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat a,c,g,d Kuchen	Maultaschen Schwäbische Art mit Röstzwiebeln a,c,g Kuchen	Pasta Mista mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Kuchen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) Hülsenfrüchtl. **Enthält Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Krebstiere

Änderung Vorbehalten!