

SPEISEPLAN KW 10

vom 02.03.2026 bis 06.03.2026

MONTAG

BIO-Nudeln^(a1) mit Tomatensoße "Italia"^(V,g)

Joghurt^(g)

DIENSTAG

Hühnerfrikassee „Frühling“ in heller Gemüserahmsoße (mit BIO-Karotten, BIO-Erbesen, Champignons und Spargel)^(G,g), dazu Kartoffeln

Frisches Obst

MITTWOCH

Mediterrane BIO-Linsen-Gemüsecremesuppe^(V,g),
 dazu Vollkornbrot^(a1,a2)

Warme Apfelküchle^(V,a1,c,g) mit Vanillesoße

DONNERSTAG

Chicken Nuggets^(g) mit Kartoffel Wedges

BIO-Kräuterdip^(g) mit Gurkenscheiben

FREITAG

Kichererbsen-Curry in Tomaten-Kokossoße^(V)
 mit BIO-Basmatireis

Gebäck^(a1,c,g)

Lasst
 es euch
 schmecken!

Änderungen vorbehalten.

Zusatz-Kennzeichnung:

V vegetarisch, R mit Rindfleisch, S mit Schweinefleisch, G mit Geflügelfleisch, F mit Fisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Phosphat

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch (einschl. Laktose), h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l), m Lupine, n Weichtiere

