

SPEISEPLAN KW 11

vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

MONTAG

Alaska-Seelachs-Pfanne in milder Senfsoße mit **BIO**-Brokkoli
 (F,g,j,Alaska-Seelachs), dazu **BIO**-Kartoffeln

Pudding^(g)

DIENSTAG

Sojageschnetzeltes in Champignon-Bärlauchsoße mit
BIO-Zwiebeln^(V,f,g) und Gnocchi^(a1)

Gebäck^(a1,c,g)

MITTWOCH

Pusztabällchen in Tomaten-**BIO**-Paprika-Currysoße^(S,a1,c,g,i,j)
 mit Langkornreis

Frisches Obst

DONNERSTAG

Tortellini „Ricotta“^(V,a1,c,g) mit milder Käse-**BIO**-Sahnesoße^(V,g)

Frischer Salat^(j)

FREITAG

BIO-Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark^(V,g)

Kleiner Pancake^(V,a1,c,g) mit Marmelade

*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

