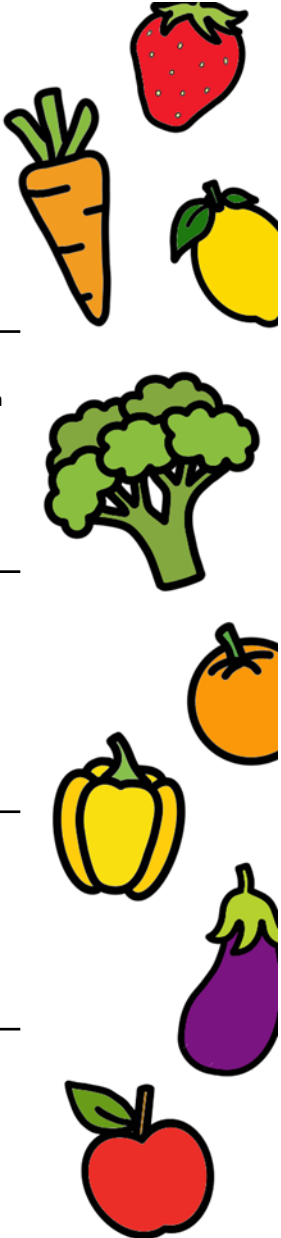


Speiseplan vom 10.03.2025 bis 14.03.2025 KW11



	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Menü 1	Linsen-Curry mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln, Paprika, Zwiebeln und Sonnenblumenkernen [ML, GG, WZ, SE / kcal: 123] Langkornreis [kcal: 101] 	Grüne Spinat-Tortellini mit Karotten-Tomaten-Füllung in Käsesauce [ML, GG, WZ / 35, 7 / kcal: 189] Maissalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 73] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Rote Grütze "kalt" [kcal: 49] 	Weißer Bohnen in Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 165] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 92] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48]
Menü 2	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Reismüde-Einlage und Bio-Leinsamen [EI, WZ, ML, GG / kcal: 65] eine Scheibe Vollkornbrot [GG, WZ / kcal: 250] 	Mediterranes Lachs-Gemüseragout mit Bio-Zucchini, Paprika und Zwiebeln [FI, GG, WZ / kcal: 79] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 246] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 75] 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 79] Langkornreis [kcal: 101] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Mais in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 82] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 33] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Champignonrahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 9] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [kcal: 0]
Salat-Teller	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0]

Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärtzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

