









	Mo 24.02.2025	Di 25.02.2025	Mi 26.02.2025	Do 27.02.2025	Fr 28.02.2025	Sa 01.03.2025	So 02.03.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Hackbällchen 20/20 W/23/29 Rahmsauce 26 Kartoffelpüree 25/26 Mischgemüse 	Tortellini 20/20 W/26 Tomatensauce Gouda 26 	Paniertes Schnitzel 20/20 W Kartoffelsalat 2/29 Ketchup 9 	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21 Salzkartoffeln Erbsen Möhren Gemüse 			
Menü 2	Couscouspfanne Grillgemüse Kräuterschmand 	Brokkoli-Nuss-Knusperecke 20/20 H/20W/27/ 27Ha/27Ma Salzkartoffeln Gelbe und Orangene Karotten 	Quarkkeulchen 20/20 W/23/26 Rote Beerengrütze Vanillesauce 26 	Gemüselasagne 20/20 W/23/26/28 			
Getränk / Dessert	Getränke verschiedene Sorten 1/9	Getränke verschiedene Sorten 1/9	Getränke verschiedene Sorten 1/9	Getränke verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Schokopudding 1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten