

	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	Salatbuffet 23/26		
Menü 1	Hackbällchen 20/20 W/23/ 29	Tortellini 20/20 W/26	Paniertes Schnitzel 20/20 W	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21			
	Rahmsauce 26	Tomatensauce	Kartoffelsalat 2/29	Salzkartoffeln			
	Kartoffelpüree 25/26	Gouda 26	Ketchup 9	Erbsen Möhren Gemüse			
	Mischgemüse						
Menü 2	Couscouspfanne	Brokkoli-Nuss-Knusperecke H/20W/ /27/	Quarkkeulchen 20/20 W/23/ 26	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28			
	Grillgemüse	Salzkartoffeln 27Ha/ 27Ma	Rote Beerengrütze				
	Kräuterschmand	Gelbe und Orangene Karotten	Vanillesauce 26				
							
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, Schwefelioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten