

	Mo17.03.2025	Di18.03.2025	Mi19.03.2025	Do20.03.2025	Fr21.03.2025	Sa22.03.2025	So23.03.2025
Salat	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26			
Menü 1	Maultaschen2/3/20/20W/23/26 Tomatensauce 	Lasagne Bolognese20/23/26/28 	Hackbraten20/20W/23 Bratrenauce3 Kartoffelkloß3/20/20W 	Überbackenes Fischfilet20/20W/21 Erbsengemüse26 Kartoffelpüree25/26 			
Menü 2	Kichererbsen-Bulgur-Rösti20/20W/23/25/28 Kräuterschmand23/25/29 	Milchreis26 Rote Beerengrütze Zimt und Zucker 	Tex Mex Pfanne Sauerrahm23/25/29 	Gemüsebällchen20/20W Kartoffelpüree25/26 Erbsengemüse26 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding1			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 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