








Speiseplan vom 04.03. - 08.03.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Currywurst mild mit Kartoffeln  21 Stückobst	A	1,3
Dienstag	Putencurry mit Reis  22 Joghurt mit Obst	A,G G	3 6
Mittwoch	Rahmschnitzel mit Spätzle  23 Grüner Salat Stückobst	A,C,G,I J	3
Donnerstag	Nudeltomatensoßenauflauf mit Käse überbacken Grüner Salat 24 Wackelpudding Waldmeister	A,C,G J	1,3
Freitag	Gemüseschnitzel, Kroketten und Rahmsoße 25 Vanillecreme	A,C,G G	3 3,6

Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere D Fische F Sojabohnen H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	---



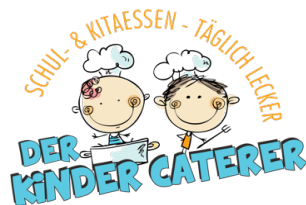
Speiseplan vom 11.03. - 15.03.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 26	Spaghetti mit einer Schinken-Sahnesoße Rote-Beete Salat Stückobst 	A,C,G	1,3 6
Dienstag 27	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi Stückobst 	C,G	
Mittwoch 28	Lasagne Karottensalat Fruchtjoghurt 	A,C G,J G	1 1,3
Donnerstag 29	Gnocchis mit Tomatensoße und geriebenem Käse Grüner Salat Donuts	A,C,G J A,C	1,3
Freitag 30	Schnitzel mit Reis und Rahmmischgemüse Stracciatella Creme 	A,C,G G	1,3

Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere D Fische F Sojabohnen H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	---



Speiseplan vom 18.03. - 22.03.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gulaschtopf mit Reis		3
	31 Stückobst		6
Dienstag	Fleischkäse, Rahmspinat und Salzkartoffeln	G	1,3
	32 Donuts	A,G	6
Mittwoch	Käsespätzlegratin	A,G	
	Grüner Salat	J	
	33 Stückobst		1,3
Donnerstag	34 Rostige Ritter mit Vanillesoße und Nudelsüppchen	A,C,G	3
Freitag	Nuggets mit Kartoffelpüree und Erbsen	A,C,G	1,3
	35 Schokocreame		G

Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere D Fische F Sojabohnen H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	---



Speiseplan vom 25.03. - 28.03.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Kartoffelgratin Grüner Salat 1 Stückobst	G J	
Dienstag	Nudelschinkenauflauf Grüner Salat 2 Fruchtjoghurt	A,C J G	1,3
Mittwoch	Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis 3 Stückobst	A,C	1,3
Donnerstag	Panierter Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, Remoulade Gurkensalat 4 Waldmeister Wackelpudding	A,C,G G,J A	3 1,3,10
Freitag			

Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse F Sojabohnen G Milch (einschl. Lactose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite M Lupinen N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	--