

Wochenspeiseplan KW 13 vom 24.03.-26.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<i>Eintopf mit Minirinderhackbällchen dazu Reis</i> _{a1.a.c.d}	<i>Auflauf</i>	<i>Milchreis mit heißen Kirschen</i> _{a1.a.c}	<i>Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree</i> _{a1.a.c.b.d.e}
Menü 2 Vegetarisch	<i>Eintopf mit mini vegetarischen Bällchen dazu Reis</i> _{a1.a.c.d}	<i>Auflauf</i>	<i>Kaisergemüse in Sahnesoße mit Käse überbacken</i> _{a1.a.d.c.b}	<i>Nudeln mit Käse-Sahnesoße</i> _{a1.a.c}
Buffet	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_c</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_c</p>	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_c</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_c</p>	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_c</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_c</p>	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_c</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_c</p>

.Zusatzstoffe: ⁽¹⁾mit Farbstoff, ⁽²⁾mit Konservierungsstoff, ⁽³⁾mit Antioxidationsmittel, ⁽⁴⁾mit Geschmacksverstärker, ⁽⁵⁾ geschwefelt,

⁽⁶⁾ geschwärzt, ⁽⁷⁾gewachst, ⁽⁸⁾mit Phosphat, ⁽⁹⁾ mit Süßungsmittel, ⁽¹⁰⁾mit enthält Phenylalaninquelle,

⁽¹¹⁾kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ⁽¹²⁾mit Milcheiweiß, ⁽¹⁶⁾chininhaltig, ⁽¹⁷⁾koffeinhaltig, ⁽²⁰⁾Säuerungsmittel

Allergene: ^(a)Glutenhaltiges Getreide, ^(a1)Weizen, ^(a2)Roggen, ^(a3)Gerste, ^(a4)Hafer, ^(a5)Dinkel, ^(a6)Kamut, ^(a7)enthät Hybridstämme

davon, ^(b)Eier, ^(c)Milch, ^(d)Sellerie, ^(e)Fisch, ^(f)Erdnüsse, ^(g)Schalenfrüchte, ^(g1)Mandeln, ^(g2)Haselnüsse, ^(g3)Walnüsse, ^(g4)Kaschunüsse, ^(g5)Pecannüsse, ^(g6)Paranüsse, ^(g7)Pistazien, ^(g8)Macadamianüsse, ^(h)Senf, ⁽ⁱ⁾Sesam, ^(j)Soja, ^(k)Sulfur, ^(l)Krustentiere, ^(m)Lupinen, ⁽ⁿ⁾Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Änderungen vorbehalten