



Speiseplan KW 9  
26.02.24 - 01.03.24

# Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
26.02.2024 Montag	Gnocchi <sub>G,M</sub> mit Tomaten- Rahmsoße <sub>M,Se</sub> BIO-Obst*	Pizzaschnitte à la Margherita <sub>G,M</sub> BIO-Obst*	Salatbuffet
27.02.2024 Dienstag	Erbseneintopf <sub>Se,Hf</sub> mit Dinkel- Vollkornbrötchen <sub>G,Sm</sub> Joghurt (BIO-Joghurt*) <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub>	Pasta <sub>G,M</sub> mit Spinat- Frischkäsesoße (BIO-Spinat*) <sub>G,M</sub> Joghurt (BIO-Joghurt*) <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub>	Salatbuffet
28.02.2024 Mittwoch	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße (BIO-Rindfleisch*) <sub>G,Se,Sf</sub> mit Reis (BIO-Reis*) <sub>Se</sub> Schokopudding <sub>M</sub>	Gekochte Eier <sub>E</sub> mit Salzkartoffeln und milder Senfsoße <sub>G,M,Se,Sf</sub> Schokopudding <sub>M</sub>	Salatbuffet
29.02.2024 Donnerstag	Pasta (BIO-Nudeln*) <sub>E,G,M</sub> mit vegetarischer Bolognese <sub>G,Se,Sj,Hf</sub> und Parmesan <sub>M</sub> Frisches Obst	Quinoa-Karotten-Puffer (BIO- Quinoa*) <sub>E,G</sub> mit Bulgur (BIO- Bulgur*) <sub>G,Se</sub> und Sour Cream <sub>M</sub> Frisches Obst	Salatbuffet
01.03.2024 Freitag	Lachswürfel in Schnittlauchsoße (BIO-Milch*) <sub>G,L,M</sub> mit Salzkartoffeln + extra Soße Kirschjoghurt <sub>M</sub>	Gemüsebällchen <sub>E,G,Hf</sub> mit Kartoffelpüree (BIO-Milch*) <sub>M</sub> Kirschjoghurt <sub>M</sub>	Salatbuffet

**\*BIO-Einsatz kontrolliert durch: DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse

(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)