













Speiseplan KW 11  
10.03.25 - 14.03.25

## Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
10.03.2025 Montag	Geflügelgeschnetzeltes (Bio-Geflügelgeschnetzeltes) <sub>G,M</sub> mit Spätzle <sub>E,G,M</sub> BIO-Obst* 	Kartoffelcremesuppe (BIO-Kartoffeln*, BIO-Gemüse*) (püriert) <sub>M,Se</sub> mit Brötchen <sub>G</sub> BIO-Obst*	Salatbuffet <sub>E,G,M,Hf,Sf,Se</sub> 
11.03.2025 Dienstag	Backfisch <sub>E,G,F</sub> mit Reis <sub>Se</sub> und Gemüse-Tomatensoße <sub>Se</sub> Joghurt (BIO-Joghurt*) <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub> 	Omelette <sub>E,G</sub> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIO-Spinat*) <sub>G,M</sub> Joghurt (BIO-Joghurt*) <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub>	Salatbuffet <sub>E,G,M,Hf,Sf,Se</sub> 
12.03.2025 Mittwoch	Wintergemüsecremesuppe (püriert) <sub>M,Se</sub> mit Vollkornbrot <sub>G</sub> Frisches Obst 	Kaiserschmarrn (BIO-Milch*) <sub>E,G,M</sub> mit Apfelmus (BIO*) <sub>2</sub> und Rosinen Frisches Obst	Salatbuffet <sub>E,G,M,F,Hf,Sf,Se</sub> 
13.03.2025 Donnerstag	Pasta (BIO-Nudeln*) <sub>E,G,M</sub> mit Tomaten-Rahmsoße <sub>M,Se</sub> und Reibekäse <sub>M</sub> Milchreis <sub>M</sub> mit Zimt & Rohrzucker 	Falafelbällchen <sub>G,Hf</sub> mit Bulgur (BIO-Bulgur*) und <sub>G</sub> heller Rahmsoße <sub>G,M,Se</sub> Milchreis <sub>M</sub> mit Zimt & Rohrzucker	Salatbuffet <sub>E,G,M,Hf,Sf,Se</sub> 
14.03.2025 Freitag	Vegetarische Bratwurst <sub>E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf</sub> mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) <sub>M</sub> und Erbsengemüse (BIO-Erbesen*) <sub>M,Se,Hf</sub> Müsliriegel <sub>E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Wr</sub> 	Paprika-Mais-Puffer <sub>E,G</sub> mit Reis <sub>Se</sub> und Sour Cream <sub>M</sub> Müsliriegel <sub>E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Wn</sub>	Salatbuffet <sub>E,G,M,Hf,Sf,Se</sub> 

\*BIO-Speisen und BIO-Zutaten in Speisen kontrolliert durch: Grünstempel 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)