



Speiseplan KW 12
17.03.25 - 21.03.25

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
17.03.2025 Montag	Vegetarisches Schnitzel E,G,Se,Sf,Sj,Hf mit Salzkartoffeln und Tomatensoße _{Se} Vanillepudding _{M,4}	Quinoa-Karotten-Puffer (aus BIO-Quinoa* und BIO-Karotte) _{E,G} mit Ebly _G und Tomatensoße _{Se} Vanillepudding _{M,4}	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
18.03.2025 Dienstag	Vollkornpasta (BIO- Vollkornnudeln*) _{G,M} mit Sahnesoße _{G,M,Se} Frisches Obst	Pizzaschnitte à la Margherita _{G,M} Frisches Obst	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
19.03.2025 Mittwoch	Geflügelbratwurst (BIO- Geflügelwurst*) _{2,3} mit Kartoffelpüree _M und Blumenkohl (BIO-Blumenkohl*) _{M,Se} Pfirsichjoghurt _M	Kartoffel-Gemüse-Taler (mit BIO-Gemüse*) _{E,G,Se} mit Kräuterquark (aus BIO-Quark*) _M Pfirsichjoghurt _M	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
20.03.2025 Donnerstag	Fischfrikadelle mit Lachs _{G,M,F} Reis _{Se} Kräutersoße _{G,M,Se} BIO- Obst*	Gnocchi _{G,M} mit Tomatenpaprika-Rahmsoße _{M,Se} BIO-Obst*	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
21.03.2025 Freitag	Chili sin Carne mit Soja Hack E,G,Se,Sf,Sj,Sm,Hf, dazu Bulgur (BIO- Bulgur*) _G Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Schokostreusel _M	Frühlingsgemüse-Cremesuppe (püriert) _{M,Se} mit Roggen- Vollkornbrötchen _G Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Schokostreusel _M	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se

***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)