



Speiseplan KW 13 27.03.23 - 31.03.23

Speiseplan 3 Gänge-Menü

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
27.03.2023 Montag	Sojageschnetzeltes in Rahm G,M,Sj,Hf mit Reis _{se} Grießpudding _{G,M}	Vegetarisches Börek _{E,G,M} mit Tzatziki _M und Couscous _G Grießpudding _{G,M}	Salatbuffet
28.03.2023 Dienstag	Rinderhaschee (BIO- Rindfleisch*) mit BIO- Gemüsewürfelchen* _{G,Se} und Bulgur (BIO-Bulgur*) _{G,Se} Himbeer-Quarkcreme _M	Pasta _{G,M} mit Tomaten- Rahmsoße _{M,Se} und Parmesan _M Himbeer-Quarkcreme _M	Salatbuffet
29.03.2023 Mittwoch	Kaiserschmarrn _{E,G,M} mit Apfelmus ₂ und Rosinen Frisches Obst	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat (BIO-Spinat*) und Käse _{E,G,M} auf Tomatenbett (BIO- Tomaten*), dazu eine kleine Reisbeilage _{se} Frisches Obst	Salatbuffet
30.03.2023 Donnerstag	Fischfilet Bordelaise _{E,G,F} mit Kartoffelpüree _M und Erbsengemüse _{M,Se,Hf} Joghurt _M mit Mangosoße	Quinoa-Karotten-Puffer (BIO- Quinoa*) _{E,G} mit Zucchini- Tomaten Gemüse _{se} , dazu Kartoffelpüree _M Joghurt _M mit Mangosoße	Salatbuffet
31.03.2023 Freitag	Bunte Pasta _{E,G,M} mit Brokkoli- Rahm-Soße (stückig) _{G,M,Se} und Parmesan _M BIO-Obst*	Linseneintopf (stückig) _{se,Hf} mit Kaiserbrötchen _G BIO-Obst*	Salatbuffet

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

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch oder Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **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)