







Speiseplan KW 15
10.04.23 - 14.04.23

Speiseplan 3 Gänge-Menü

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
10.04.2023 Montag	FEIERTAG	FEIERTAG	
11.04.2023 Dienstag	Brokkolicremesuppe _{G,M,Se} mit Roggen-Vollkornbrötchen _G Frisches Obst 	Pasta _{G,M} mit Gemüse- Tomatensoße (püriert) _{se} und Parmesan _M Frisches Obst	
12.04.2023 Mittwoch	Sojageschnetzeltes in Rahm _{G,M,Sj,Hf} mit Reis _{se} Apfelmus ₂ 	Gemüse-Hafer-Frikadelle (BIO- Hafer*) _{E,G,Se} mit Reis _{se} und Joghurtsoße (BIO-Joghurt*) _M Apfelmus ₂	
13.04.2023 Donnerstag	Backfisch _{E,G,F} mit Remouladensoße _{E,G,M,Sf} und Salzkartoffeln BIO-Obst* 	Rührei _{E,M,Se} mit Rahmspinat (BIO-Spinat*) _{G,M,Se} und Salzkartoffeln BIO-Obst*	
14.04.2023 Freitag	Geflügelbratwurst (BIO- Geflügelwurst*) _{2,3} mit Kartoffelspalten aus dem Ofen und Ketchup ₂ Grießpudding _{G,M} 	Spätzle _{E,G,M} mit Linsengemüse _{M,Se,Hf} Grießpudding _{G,M}	

***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)