








Speiseplan KW 17
24.04.23 - 28.04.23

Speiseplan 3 Gänge-Menü

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
24.04.2023 Montag	Rindergulasch (BIO-Rindfleisch*) _{G,Se,Sf} mit Spätzle _{E,G,M} BIO-Obst* 	Erbsencremesuppe (püriert) _{M,Se,Hf} mit Vollkornbrot _G Frisches Obst	Salatbuffet
25.04.2023 Dienstag	Fischfilet Bordelaise _{E,G,F} mit Kräutersoße _{G,M,Se} und Reis _{Se} Joghurt _M mit Knuspermüsli _{G,Hn,Mn,Wn} 	Mit Ei gebratene Pasta _{E,G,M,Se} , dazu Rahmspinat (BIO-Spinat*) _{G,M,Se} Joghurt _M mit Knuspermüsli _{G,Hn,Mn,Wn}	
26.04.2023 Mittwoch	Karottencremesuppe (püriert) _{M,Se} mit Brötchen _G Frisches Obst	Kaiserschmarrn _{E,G,M} mit Apfelmus ₂ und Rosinen Frisches Obst 	Salatbuffet
27.04.2023 Donnerstag	Falafelbällchen _{G,Hf} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _{G,Se} und Joghurtsoße _M Milchreis _M mit Zimt & Rohrzucker 	Vegetarische Ravioli _{E,G,M,Se} mit Gemüse-Tomatensoße _{se} Milchreis _M mit Zimt & Rohrzucker	
28.04.2023 Freitag	Vollkornpasta (BIO-Vollkornnudeln*) _{G,M} mit Käsesoße _{G,M,Se} Kirschjoghurt _M 	Frankfurter Grüne Soße _{E,G,M,Sf} mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei _E Kirschjoghurt _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)