

# Speiseplan

Woche 11/2023	Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023
<b>Menü 1</b>  3,30 €	Gemüseintopf mit Rindfleisch, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Stracciatellajoghurt b,e,08	Geflügelschnitzel gebacken c1, Kohlrabi in Rahm b,c1,08, Obst, Kartoffelpüree b,08	Wendeli Nudeln a,c,c1, Käse Hackfleischsoße vom Rind b,c1,h,i,08, roter Wackelpudding mit Gelatine, Vanillesauce b,08	Fischragout in Rahmsoße b,c,f,h,i,08, Mischgemüse b,08, Salzkartoffeln, Knabberkarotte	Vorsuppe a,b,c,h,08, Heisser Milchreis b,08, Apfel - Aprikosenmus 03,05, Zimt & Zucker
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  3,30 €	Cremesuppe von grünen Erbsen b,c,c1,e,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Stracciatellajoghurt b,e,08	vegetarisches Schnitzel a,b,c1,c4,g,08, Kohlrabi in Rahm b,c1,08, Kartoffelpüree b,08, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Gemüsebolognese h, roter Wackelpudding mit Gelatine, Vanillesauce b,08	gekochte Eier a, Senf-Dillsoße a,b,c1,i,08, Mischgemüse b,08, Salzkartoffeln, Knabberkarotte	Vorsuppe a,b,c,h,08, Semmelknödelscheiben c,c1, Rahmchampignons b,08
<b>Sonderkost</b>					

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß; 09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4 =Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE