

# Speiseplan

Woche 10/2024	Montag 04.03.2024	Dienstag 05.03.2024	Mittwoch 06.03.2024	Donnerstag 07.03.2024	Freitag 08.03.2024
<b>Menü 1</b>  3,85 €	Soljanka mit Geflügelwurst c,c1,h,i, Buttermilchdessert b,08	Königsberger Klopse vom Schwein, Kapernsoße b,c,c1,h,i, Leipziger Allerlei b,c1,h,08, Salzkartoffeln, Obst	Hörnli a,c,c1, Rinderbolognese h, Parmesankäse b,01,02,08, grüner Wackelpudding mit Gelatine 02, Vanillesauce b,08	gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, Petersiliensauce 08, Gemüsereis h, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Kaiserschmarren ohne Rosine und Mandeln a,b,c1,e,08, Apfelmus 03,05
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  3,85 €	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte,Lauch,Sellerie) b,h,08, Buttermilchdessert b,08, Brötchen c,c1,c2,e	Blumenkohl - Käsemedallion b,c1,08, Joghurt-Kräutercreme b,03,08, Leipziger Allerlei b,c1,h,08, Salzkartoffeln, Obst	Hörnli a,c,c1, Lauch-Käse Sauce b,c,c1,h,08, Reibekäse b,n,01,02,08, grüner Wackelpudding mit Gelatine 02, Vanillesauce b,08	Omelett mit Spinat a,b,c,c1,08, Petersiliensauce 08, Gemüsereis h, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Pizza Mediterano mit gebratenen Gemüsen und Mozzarella 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