

# Speiseplan

Woche 13/2025	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
<b>Menü 1</b>  3,98 €	Pichelsteiner Eintopf mit Kassler h, Mehrkornbrötchen c1,c2,c3,c4,j, Bananen - Orangenquark b,03,08	Geflügelbratwurst, Rahmkraut b,h,i, Kartoffelpüree b,08, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Käse Hackfleischsoße vom Rind b,c1,h,i,08, Buttermilchdessert b,08	Fischragout in Rahmsoße b,c,f,h,i,08, Kaisergemüse, Reis, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Hefeklöße a,b,c1,01,08, Vanillesauce warm b,08
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  3,98 €	Tomateneintopf mit Nudeln b,c,c1,h, Mehrkornbrötchen c1,c2,c3,c4,j, Bananen - Kirschquark b,03,08	vegetarische Bratwurst a,b,c1,g,h,08, Rahmkraut b,h,i, Kartoffelpüree b,08, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Paprika-Carbonara b,c1,08, Buttermilchdessert b,08	Ragout vom Ei mit Schnittlauch a,b,c,c1,i,03,08, Kaisergemüse, Reis, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Falafellbällchen c,c1, Joghurtdip 03,08, Gemüse Couscous c,c1,h
<b>Sonderkost</b>					
<b>Obst</b>		Obst - Gemüse Korb			

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 Natrippökelsalz;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