

# Speiseplan

Kalenderwoche: **14**

Montag 31.03.2025		Dienstag 01.04.2025		Mittwoch 02.04.2025		Donnerstag 03.04.2025	
<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>
Putengyros	Bio-Rigatoni (Aa)	Linsen	Süßkartoffelgnocchi (C)	Chicken Wings (Aa,F)	Pfannkuchen (Aa,C,G)	Paniertes Putenschnitzel (Aa)	Gemüseköttbular
Bio-Reis	Tomatensoße	Spätzle (Aa,C)	Spinatsahnesoße (G)	Bratensoße (I)	Apfelmark (5)	Bratensoße (I)	Tomatenfrischkäsesoße (G)
Tsatsiki (G)	Salat (G,I,J,8)	Geflügel-Saitenwürstchen (4,5)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Salzkartoffeln		Bio-Nudeln (Aa)	Bio-Reis
Salat (G,I,J,8)				Salat (G,I,J,8)		Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung  
 9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren