

Speiseplan 2025



Woche 10-2025	Menü I Vollkost	Dessert
Montag 03.03.2025	Gyros (Geflügel) mit Tomatenreis und Tzatziki Krautsalat I,,J,G,1	Erdbeerjoghurt G,5
Dienstag 04.03.2025	Vorsuppe Brokkolicremesuppe Süße Hauptspeise Kaiserschmarren mit heißen Kirschen A1,G,5,9	-
Mittwoch 05.03.2025	Blumenkohlhappen mit Salzkartoffeln Rohkost und Kräuterquarkdip A1,G,C,9	Stückobst
Donnerstag 06.03.2025	Chili Con Carne (Rinderhack,Rote Bohnen,Linsen, Tomaten,Zwiebeln) mit parboiled Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,,J	Schokomilchpudding G,5
Freitag 07.03.2025	Mac'n'Cheese mit Röstzwiebeln A1,G	Stückobst

Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßholzwurzel N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmitteln 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat	