

Speiseplan

23. März 2026 bis 26. März 2026

Tagesmenü

Vegetarisches Menü

Montag	---	Dampfkartoffeln mit Gemüse-Sahnesoße und Coleslaw (G, W, M, Sr, E, 3)
Dienstag	Backfisch mit Salzkartoffeln und Rahmbrokkoli (G, W, F, 3, M)	Ofengemüse mit Kräuter-Dip und Couscous (G, W, M, Sr)
Mittwoch	Vollkorn-Fusilli mit Bolognese, Reibekäse und Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (G, W, Sr, M)	Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Blattsalat und Kräuter-Joghurt-Dressing (G, W, M, Sr, 3)
Donnerstag	---	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Paprikasalat mit Vinaigrette (G, W, E, M, Sf, Sw, 8)

Allergene

E enthält Eier | **Er** enthält Erdnuss | **F** enthält Fisch | **G** Glutenhaltiges Getreide | **W** enthält Weizen
| **R** enthält Roggen | **Ge** enthält Gerste | **H** enthält Hafer | **D** enthält Dinkel | **Kh/Ka** enthält
Khorasan/Kamut | **K** enthält Krebstiere | **Lu** enthält Lupine | **M** enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose **L***) | **S** enthält Soja | **Schf** Schalenfrüchte/Nüsse | **H1** enthält Mandel
| **H2** enthält Haselnuss | **H3** enthält Walnuss | **H4** enthält Kaschunuss | **H5** enthält Pecannuss
| **H6** enthält Paranuss | **H7** enthält Pistazie | **H8** enthält Macadamianuss | **H9** enthält
Queenslandnuss | **Sf** enthält Senf | **Ss** enthält Sesam | **Sw** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
| **We** enthält Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | **2** mit Konservierungsstoff | **3** mit Antioxidationsmittel | **4** mit Phosphat | **5** mit
Süßungsmittel | **6** mit Geschmacksverstärker | **7** geschwärzt | **8** geschwefelt | **9** mit Nitritpökelsalz
| **10** gewachst

Nährwertangaben

kcal Kilokalorien | **kJ** Kilojoule

* in der Gluten-& lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!