

10.Kw

# SPEISEPLAN



06.03.-12.03.2023

	Vollkost	Vegetarisch Kost	Dessert
<b>Montag</b>	Nudeln mit Pilsrahmsauce (G,I,L) und Bohnensalat(3,J,L)	Gnocchi mit gebratenen Pilzen, Cheritas(A,C,F,G,J,K,M) und gehobelten Parmesan(G)	Schichtcreme mit Müsli(G)
<b>Dienstag</b>	Gyros mit Krautsalat(3,I,L), Tsatsiki(I,L) und Reis(G,I)	Gemüseragout(I) mit gerösteten Nüssen(H) Sauce Hollandaise(C,G,I) und Gratin(C,G)	Schokoladencreme mit Sahne(A,C,G,H)
<b>Mittwoch</b>	Käse-Lauchsuppe(1,2,A,G,C,I,L) mit einem Baguette(A,K,G)	Vollkornnudeln(A,C,F) mit Gemüse(G) in Käserahmsauce(G) mit einem gemischten Salat(G,I,J)	Apfelcrumbel mit Vanillesauce(3,A,G,H,L)
<b>Donnerstag</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce (A,G,L), Leipziger Allerlei(G), und Wedges(A,C,F)	Kleine Spanische Kartoffelchen mit Meersalz, Aijoli(1,9,A,C,G,J) und einen Blattsalat(G,J,L)	Milchreis(G) mit Zimt und Zucker
<b>Freitag</b>	Speckpfannkuchen(2,3,8,A,G,C,F,H,J) mit Apfelmus(3) und Gurkensalat(G,J,L)	Vegetarische Frühlingsrolle(2,A,C) mit Asia-Nudeln(2,A,C,F,I,K) und Chinakohlsalat(1,2,A,E,F)	Joghurt im Becher(G)

Diese Gerichte können gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe enthalten: **1 Farbstoff**, 2 Konservierungsstoff, **3 Antioxidationsmittel**, 4 Geschmacksverstärker, **5 geschwefelt**, 6 geschwärzt, **7 gewachst**, 8 Phosphat, **9 Süßungsmittel**, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, **17 mit Nitritpökelsalz**, 24 mit Stärke,

Folgende Allergene Können enthalten sein: **A- Glutenhaltiges Getreide**, B-Krebstiere, **C- Eier**, D- Fisch, **E- Erdnüsse**, F -Soja, **G -Milch**, H- Schalenfrüchte(Nüsse), **I -Sellerie**, J -Senf, **K- Sesam** L- Schwefeldioxid und Sulfite, **M -Lupinen**, N- Weichtiere

Für die Richtigkeit der Angaben unserer Zulieferer übernehmen wir keine Gewähr.