



Speiseplan



KW 11

KontrollstellenNr. DE-ÖKO-006

KW 11	Menü I	Menü II
Montag 9.3.26	Frühlingsrolle (veg) Soße Reis <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11)	Spinatmaultaschen Käse Soße <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11)
Dienstag 10.3.26	Kassler Braten (S,10) Sauerkraut Kartoffelbrei(aus <i>Bio-Milch</i> ,11) <i>Bio- Obst</i>	Grießklößchensuppe (11) Bio- Kaiserschmarren (11) mit <i>Bio- Apfelmus</i> <i>Bio- Obst</i>
Mittwoch 11.3.26	Fleischkühle (S,R) Rahmsoße (11) <i>Bio Nudeln</i> <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11)	Pfannkuchen (11) mit Champignonngemüse (11) <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11)
Donnerstag 12.3.26	Paniertes Schnitzel (S) <i>Bio Spätzle</i> , Soße Karottensalat(aus <i>Bio- Karotten</i>) <i>Bio Obst</i>	Linsencurry mit Gemüse Reis Karottensalat(aus <i>Bio-Karotten</i>) <i>Bio Obst</i>
Freitag 13.3.26	Gebratenes Fischfilet Dillsoße (mit <i>Bio-Sahne</i> , 11) <i>Bio Kartoffeln</i> <i>Bio Blattsalat</i> , Salatsoße Dessert (11)	Bunte Tortellini Käsesoße <i>Bio Blattsalat</i> , Salatsoße Dessert (11)

S= Schwein, R= Rind, G= Geflügel, veg= Vegetarisch

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) mit Schwefeldioxid

6) mit Schwärzungsmittel

7) chininhaltig

8) mit Süßungsmittel

10) mit Phosphat

11) mit Lactose

12) koffeinhaltig

Änderungen der Küche vorbehalten!

Die enthaltenen Allergene entnehmen Sie der beigefügten Liste, bei Fragen wenden Sie sich an die Ausgabeküche.



Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !!!

