



Speiseplan

KW 12



KontrollstellenNr. DE-ÖKO-006

KW 12	Menü I	Menü II
Montag 16.3.26	Hähnchenbrustfilet (G) Rahmsoße (11) <i>Bio Nudeln</i> <i>Bio Endiviensalat</i> , Salatsoße Dessert (11)	Gebratenes Gemüse mit Schupfnudeln <i>Bio Endiviensalat</i> Salatsoße Dessert (11)
Dienstag 17.3.26	Käsknöpfle (veg, 11) <i>(aus Bio- Knöpfle)</i> Tomatensoße(aus Bio-Tomaten) Krautsalat <i>Bio- Obst</i>	<i>Bio Kartoffel suppe</i> (11) Grießbrei <i>(aus Bio- Milch)</i> Kompott <i>Bio- Obst</i>
Mittwoch 18.3.26	<i>Bio- Spaghetti Bolognese</i> (S,R) <i>Bio Reibekäse</i> (11) <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11)	<i>Bio- Spaghetti</i> Tomatensoße(aus Bio-Tomaten) <i>Bio Reibekäse</i> (11) <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11)
Donnerstag 19.3.26	Gebackenes Fischfilet Remouladensoße Kartoffelsalat <i>Bio Blattsalat</i> , Salatsoße <i>Bio Obst</i>	Rösti- Taler mit buntem Rahmgemüse (11) <i>(aus Bio- Gemüse)</i> <i>Bio Blattsalat</i> , Salatsoße <i>Bio Obst</i>
Freitag 20.3.26	Schinken nudeln Bio (S,10) Soße <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11) 15	<i>Bio- Semmeklönder</i> mit Waldpilzragout (11) <i>Bio Salat</i> , Salatsoße Dessert (11)

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

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Schwefeldioxid | 10) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 6) mit Schwärzungsmittel | 11) mit Lactose |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 7) chininhaltig | 12) koffeinhaltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 8) mit Süßungsmittel | |

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 !!!



