

Speiseplan

für die KW 14/ 26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Puten-Paprika Goulasch mit Nudeln 	Spätzle mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
30.Mrz	1,13	1,13		45
Dienstag	mini-Frikadellen mit Wedges und Remoulade 	Wedges mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
31.Mrz	1,10,	1,1		13
Mittwoch	Cevapcici mit Bulgur und Soße 	Gerstengraupen - Linsenpfanne mit Gemüse und Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
01.Apr	1,2,38,37,13	1,2		13
Donnerstag	Puten-Schmorstaek mit Kartoffeln 	Back-Camenbert mit Brot und Preiselbeeren 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
02.Apr	1,13	1,13		45
Freitag (Karfreitag)	geräucherte Forelle in Zitronenbutten mit Kartoffeln	Pfannkuchen mit Schokosoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Kuchen
03.Apr	10,25, 13,24,37,41,	1,9,13		1,9,13

Änderungen Vorbehalten

Sa Kartoffel mit Odenwälder Eiersoße (Schnittlauchsoße)

So Pfefferspießbraten mit Schupfnudeln

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 mit farbstoff, 37mit Konservierungsmittel, 41 mit Antioxisationsmittel, 42 mit Geschmacksverstärker, 45 gewachst, 46 mit Phosphat, 47mit Süßungsmittel,