

Speiseplan 31.03.- 04.04.2025

KW 14	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 31.03.25	Mexikanische gefüllte Wraps mit Hackfleisch, Bohnen und Mais a,c,g,10 frisches Obst	Gemüse Lasagne dazu Salat a,c,g frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 01.04.25	Hähnchenkeule aus dem Ofen mit Kartoffelgratin (glutenfrei) g,2 Frucht Joghurt g	Ofenkartoffeln mit Sour Creme und Blattsalat (glutenfrei) g Frucht Joghurt g	Penne Rigate mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Frucht Joghurt g
Mittwoch 02.04.25	Schweineschnitzel mit Rahmgemüse und Krokettten a,c,g frisches Obst	Augustiner Art- Grillteller aus verschiedenem Gemüse, Salat, Mozzarella- Sticks Sour Crem, gekochtes Ei und Fladenbrot a,c,g frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 03.04.25	Nasi Goreng, Reis gebraten mit Putenstreifen, Spiegelei und Asiagemüse (glutenfrei) a,c,g Götterspeise mit Vanillesoße g	Omas Milchrahmstrudel a,c,g Götterspeise mit Vanillesoße g	Vollkorn Penne mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Götterspeise mit Vanillesoße g
Freitag 04.04.25	Osterferien	Osterferien	Osterferien

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte
Enthält Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide B) Nüsse C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milchprodukte H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen N) Gelatine

Änderung Vorbehalten!!