



Speiseplan vom 19. - 23.02.2024

Montag: <p style="text-align: center;">8</p>	<p style="text-align: center;">Currywurst (Geflügel) mit Pommes frites</p> <p style="text-align: center;">A1,C,G,I,J,3,7</p>	<p style="text-align: center;">Hamburger (Rind) mit Pommes frites</p> <p style="text-align: center;">A1,C,J,K</p>	<p style="text-align: center;">Außerdem: Nudeln mit Soßenauswahl & Salat A1,F,G oder ein gemischter Salatteller</p> <p style="text-align: center;">A1,C,D,F,G,I,K</p>
Dienstag:	<p>pädagogischer Ganzttag - kein Essen -</p>		
Mittwoch: <p style="text-align: center;">9</p>	<p style="text-align: center;">Quiche Lorraine (französischer Blätterteigkuchen mit Putenspeck) mit Salat & Honig-Senf-Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">A1, C, G</p>	<p style="text-align: center;">Tomatencremesuppe mit Ciabattabrot</p> <p style="text-align: center;">A1</p>	<p style="text-align: center;">Außerdem: Nudeln mit Soßenauswahl & Salat A1,F,G oder ein gemischter Salatteller</p> <p style="text-align: center;">A1,C,D,F,G,I,K</p>
Donnerstag: <p style="text-align: center;">10</p>	<p style="text-align: center;">Fischfiguren mit Kartoffelpüree und Rahmspinat</p> <p style="text-align: center;">A1,D,G</p>	<p style="text-align: center;">gebratener Reis mit Chinakohl und Möhrenstreifen</p> <p style="text-align: center;">F</p>	<p style="text-align: center;">Außerdem: Nudeln mit Soßenauswahl & Salat A1,F,G oder ein gemischter Salatteller</p> <p style="text-align: center;">A1,C,D,F,G,I,K</p>
Freitag: <p style="text-align: center;">C</p>	<p>Hähnchen-Cordon-Bleu mit Blümchen Ebly (Gemüse-Weizen-Pfanne)</p> <p style="text-align: center;">A1,C,G</p>		

Außerdem bieten wir an: Dessertauswahl zu jedem Essen & Bedienung an unseren Trinkwasserstationen. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 geschwefelt,

7 mit Phosphat (nur Fleischerzeugnisse), 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Milcheiweiß (nur Fleischerzeugnisse), 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch & Laktose,

H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashew- (Kaschu-) Nüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf,

K Sesamsamen, L Lupinen, M Weichtiere, N Schwefeldioxid & Sulfite

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein.

Wir verwenden Rapsöl und jodiertes Speisesalz.



Speiseplan vom 26.02. - 01.03.2024

Montag: 11	Bratheringsfilet mit Röstkartoffeln und rote Bete <small>A1,D,G</small>	Gnocchi mit vegetarischer Bolognese, Salat <small>A1,C,G</small>	Außerdem: Nudeln mit Soßenauswahl & Salat <small>A1,F,G</small> oder ein gemischter Salatteller <small>A1,C,D,F,G,I,K</small>
Dienstag: 12	Nasi Goreng (gebratener Reis und Gemüse) mit marinierten Hähnchenstreifen <small>F</small>	Stampfkartoffeln mit buntem Rahmgemüse <small>A1,G</small>	Außerdem: Nudeln mit Soßenauswahl & Salat <small>A1,F,G</small> oder ein gemischter Salatteller <small>A1,C,D,F,G,I,K</small>
Mittwoch: 13	Erbensuppentopf mit Wiener Würstchen (Geflügel), Brötchen <small>A1,A3,G,I,J,2,3,4</small>	gefüllte Tomatentasche mit gemischtem Salat und Rose-Island-Dressing <small>A1,C,G</small>	Außerdem: Nudeln mit Soßenauswahl & Salat <small>A1,F,G</small> oder ein gemischter Salatteller <small>A1,C,D,F,G,I,K</small>
Donnerstag: 14	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Karotten <small>A1,A4,A5,G</small>	Milchreis mit heißen Waldbeeren <small>G</small>	Außerdem: Nudeln mit Soßenauswahl & Salat <small>A1,F,G</small> oder ein gemischter Salatteller <small>A1,C,D,F,G,I,K</small>
Freitag: A (!!)	Currygeschnetzeltes (Geflügel) mit Bandnudeln und Brokkoli <small>A1,G</small>		

Außerdem bieten wir an: Dessertauswahl zu jedem Essen & Bedienung an unseren Trinkwasserstationen. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 geschwefelt, 7 mit Phosphat (nur Fleischerzeugnisse), 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Milcheiweiß (nur Fleischerzeugnisse), 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch & Laktose, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashew- (Kaschu-) Nüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf,

K Sesamsamen, L Lupinen, M Weichtiere, N Schwefeldioxid & Sulfite

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein.

Wir verwenden Rapsöl und jodiertes Speisesalz.