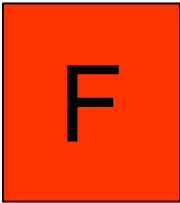
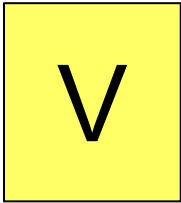
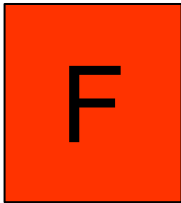
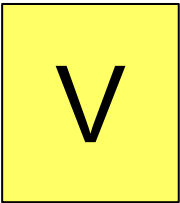
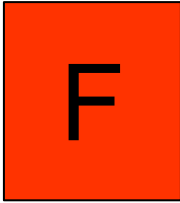
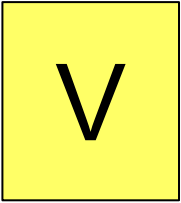
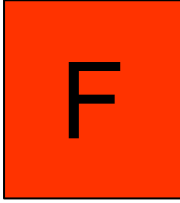
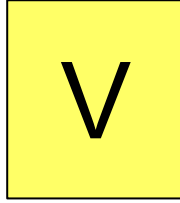


Speiseplan

Kalenderwoche: **11**

Montag, 09.03.2026		Dienstag, 10.03.2026		Mittwoch, 11.03.2026		Donnerstag, 12.03.2026	
							
Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 3	Menü 1	Menü 4
Cordon Bleu (Pute) (Aa,G,4,5,6,7)	Milchreis (G)	Geflügelköttbular (Aa, C)	Kässpätzle (Aa,C,G)	Hähnchenbrustfilet natur	Gemüsenuggets (Aa,Ad,C)	Lasagne mit Bio- Rinderhack (Aa,C,G)	Spätzle (Aa,C)
Bratensoße (I)	Pfirsichkompott	Rahmsoße (I)	Tomatensoße	Schaschlik Soße (I)	Tomatensoße	Salat (G,I,J,8)	Rahmsoße (I,G)
Bio- Hörnchennudeln (Aa)		Kartoffelpüree (G)	Röstzwiebeln (Aa)	Bio-Salzkartoffeln	Bio- Vollkornnudeln (Aa)		Salat (G,I,J,8)
Salat (G,I,J,8)		Karottengemüse	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren