

	27.02.-03.03.2023	06.03.-10.03.2023	13.03.-17.03.2023	20.03.-24.03.2023
Montag	Thymiankartoffeln mit Pfannengemüse, Quark, Desert ijj	Makkaroni in Champignonsoße, Salat aijg	Kartoffelauflauf mit Gemüse, Dessert ijj	Wirsingsuppe ,Baguette, Eis ijjag
Dienstag	Lasagne ,veg. Lasagne, Salat aijgc	Königsberger Klopse , veg. Klopse ,mit Butterreis, Rote Beetesalat cijafg	Chicken Nuggets, veg. Nuggets, mit Pommes, Salat caf	Schweinebraten , Sellerie Schnitzel, mit Rotkohl, Klöße, Obst ij
Mittwoch	Milchreis mit Zimt und Zucker ag	Cremesuppe, Baguette, Eis ijga	Nudeln mit Tomatensoße, Salat aijg	Reispfanne mit Gemüse der Saison, Dessert aijg
Donnerstag	Fischstäbchen, Rührei mit Rahmspinat, Püree, Obst aijgc	Geknetzeltes, veg. Geknetzeltes mit Rösti, Obst ijj	Fischfilet, veg. Fisch mit Reis und Kräutersoße, Erbsen, Obst ijgcf	Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsoße, veg. Soße, Salat aijg
Freitag	Buffet	Buffet	Buffet	Buffet

Vegetarisches Essen

Essen für Kinder 3,50 €/ für Erwachsene 4,50 €

Anteil der Bio-Lebensmittel mind. 25 %; bei Geflügel 100 %

Bitte beachten Sie: Die Küche behält sich eine kurzfristige Änderung des Speiseplans vor. Diese Änderungen werden nicht veröffentlicht.

Es lässt sich leider aufgrund der Herstellerangaben nicht ausschließen, dass Speisen Spuren von Nüssen, Milchprodukten o.a. Allergenen enthalten können. Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in der Küche kurzfristig nach den genauen Inhaltsstoffen.

Gekennzeichnete Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Sulfite, (3) Phosphat, (4) Schwefeldioxid

Gekennzeichnete Allergene: (a) Getreidesorten: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Hafer, (a4) Gerste, (a5) andere Getreidesorten

(b) Nüsse und Saaten: (b1) Haselnüsse, (b2) Walnüsse, (b3) Cashewnüsse, (b4) Sesamsamen, (b5) Pinienkerne, (b6) Pistazien, (b6) Mandeln

Tierische Produkte: (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milchprodukte (u.a. Milcheiweiß, -zucker, -fett etc.), (h) Fleisch (-nebenerzeugnisse)

(i) Sellerie, (j) Senf, (k) Lupine