



Speiseplan 23.03.-27.03.2026

KW 13	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 23.03.26	Gemüse Eintopf mit Markklößchen a,c,g,i frisches Obst	Gemüse Eintopf mit Brot a,c,g,i frisches Obst	Nudel Variation mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 24.03.25	American Hot Dogs mit Essiggurke, Tomate und Röstzwiebeln dazu Salat a,c,g Bananensplit	Folienartoffel mit Sour Creme und Blattsalat (glutenfrei) g Bananensplit	Penne Rigate mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Bananensplit
Mittwoch 25.03.25	Schweineschnitzel mit Pommes und Salat a,c,g frisches Obst	Blätterteig gefüllt mit Sommergemüse dazu Salat a,c,g,10 frisches Obst	Regenbogen Spaghetti mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g,1 frisches Obst
Donnerstag 26.03.26	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße mit Kartoffelbrei a,c,g Frucht Joghurt g	American Pancake mit Ahornsirup a,c,g Frucht Joghurt g	Fusilli mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Frucht Joghurt g
Freitag 27.03.26	Pangasius Filet gebraten in Dill-Zitronensoße mit Basmatireis (glutenfrei) a,g,d Kuchen	Semmelknödel mit Pilzrahm und Salat a,c,g Kuchen	Pasta Mista mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Kuchen

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!!