






Speiseplan KW 13  
25.03.24 - 29.03.24

## Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
25.03.2024 Montag	Pasta <sub>G,M</sub> mit Tomatenpaprikasoße <sub>Se</sub> und Parmesan <sub>M</sub> Joghurt <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub> 	Blattsalat mit Dressing <sub>E,G,M,Hf,Sf,Se</sub> Vegetarisches Börek <sub>E,G,M</sub> mit Bulgur (BIO-Bulgur*) <sub>G,Se</sub> und Tzatziki <sub>M</sub> Joghurt <sub>M</sub> mit Honigpops <sub>G</sub>	
26.03.2024 Dienstag	Knabberstreifen Hähnchenbrust (BIO- Hähnchenbrust*) mit Reis (BIO- Reis*) <sub>Se</sub> und brauner Soße <sub>G,Se,Sf</sub> BIO-Schokopudding* <sub>M</sub> 	Omelette <sub>E,G</sub> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIO- Spinat*) <sub>G,M,Se</sub> BIO-Schokopudding* <sub>M</sub>	
27.03.2024 Mittwoch	Veggie-Burger im Vollkornbrötchen <sub>G,M,Sf,Sj,Sm,Hf</sub> mit Salat und Tomate, dazu Kartoffelspalten aus dem Ofen und Ketchup <sub>2</sub> BIO-Obst* 	Erbsencremesuppe (püriert) <sub>M,Se,Hf</sub> mit Weizen- Vollkornbrötchen <sub>G</sub> BIO-Obst*	
28.03.2024 Donnerstag	Knabberstreifen Lachswürfel in Dill-Rahmsoße + extra Soße <sub>G,L,M</sub> und Reis <sub>Se</sub> BIO-Wassereis*	Knabberstreifen Grüne Soße <sub>E,G,M,Sf</sub> mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei <sub>E</sub> BIO-Wassereis*	
29.03.2024 Freitag	Karfreitag	Karfreitag	

**\*BIO-Einsatz kontrolliert durch: DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse

(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)