

SPEISEPLAN

06.03. bis 10.03.2023
(Kalenderwoche 10)

MONTAG

Erbseneintopf mit
Wurzelgemüse ⁽¹⁾
und Vollkornbrot ^(aw,ar)

Kartoffelpfanne
mit Zwiebeln und
Putenspeck

Für beide Menüs:
Knabbergemüse
Handobst

DIENSTAG

Käsespätzle ^(aw,c,g)
mit Gemüsepfanne und
geschmorte Zwiebeln

grüner Salat
mit Thunfisch und Oliven

Für beide Menüs:
Knabbergemüse

MITTWOCH

Internationaler
Frauentag

Feiertag

DONNERSTAG

Eierpfannkuchen ^(aw,c,g)
mit Apfelmus

UND

Karotten-Kokos-Suppe ^(g,l)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse, Salat,
Kerne, Handobst

FREITAG

Seelachs-Backfisch ^(F,aw,c)
mit Spinat ^(g)
und Salzkartoffeln

Tofu ^(F)
mit Spinat ^(g)
und Salzkartoffeln

Für beide Menüs:
Schokoladenpudding ^(g)
Knabbergemüse, Salat, Kerne



Fleisch



Vegetarisch



Fisch

MSC oder ASC

Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ad Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
ak Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
b Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg/l
c Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
d Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmitteln
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen
6 geschwärzt	13 mit Chinin
7 gewachst	14 mit Koffein

Lebensmittel- inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch



TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD



(BIO) = Bio-Produkt | Bio-Zertifikat DE-ÖKO-044