

# SPEISEPLAN

08.04. bis 12.04.2024  
(Kalenderwoche 15)

**MONTAG**

**Kartoffel-Bohneneintopf<sup>(1)</sup>**  
mit Rindfleisch<sup>(R)</sup>

**Kartoffel-Bohneneintopf<sup>(1)</sup>**

Frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte und Gurke

**DIENSTAG**

**Spaghetti<sup>(aw)</sup> "Napolj"**  
mit Tomaten Basilikum-Soße<sup>(i)</sup> und geriebenem Gouda<sup>(g)</sup>

**Italienischer bunter Salat**  
mit Oliven, Käse<sup>(g)</sup> und Baguette<sup>(aw)</sup>

Frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte und Gurke

**MITTWOCH**

**Hähnchenschnitzel<sup>(G,aw,C)</sup>**  
mit Bratensoße<sup>(i)</sup> und Kräuterkartoffeln

**Blumenkohl Käsestern<sup>(aw,C,g)</sup>**  
mit Bratensoße<sup>(i)</sup> und Kräuterkartoffeln

Frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und gemischter Salat (Eisbergsalat, Tomate Gurke und Paprika mit gerösteten Sonnenblumenkernen)

**DONNERSTAG**

**Herzhafte, gebackene Kartoffelpuffer<sup>(aw,C)</sup>**  
mit Apfelmus

und

**Tomaten-Kokosnuss-Suppe**

Frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und gemischter Salat (Eisbergsalat, Tomate Gurke und Paprika mit gerösteten Sonnenblumenkernen)

**FREITAG**

**Spaghetti<sup>(aw)</sup> mit Thunfischsoße<sup>(F,i,g)</sup>**  
und schwarzen Oliven<sup>(e)</sup>

**Spaghetti<sup>(aw)</sup> mit Tomaten-Gemüsesoße<sup>(i,g)</sup>**  
und schwarzen Oliven<sup>(e)</sup>

Frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und gemischter Salat (Eisbergsalat, Tomate Gurke und Paprika mit gerösteten Sonnenblumenkernen)

**Fleisch** **Vegetarisch** **Fisch** MSC oder ASC

✓ Wir bieten täglich Handobst an  
✓ Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Zitronen-Honig- und Joghurtdressing<sup>(g)</sup>

## 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 Sulfite > 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



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

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