



# Speiseplan

## KW 10

MO	03.03.2025	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> <b>Pasta mit Sauce Bolognese vom Bio Rind mit frischem Parmesan</b> <i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch, und Essig &amp; Öl Dressing</i> <i>Obst</i>	(A,C,L,O) (A,F,G,L)
DI	04.03.2025	<b>Champignon-Rahmgeschnetzeltes von der Bio Pute mit Kartoffelkroketten</b> <i>grünem Salat, dazu frischem Schnittlauch und Essig &amp; Öl Dressing</i> <i>Süßes Dessert oder Kuchen im Wechsel</i>	(A,C,F,G,L,M,O)
MI	05.03.2025	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> <b>Klassischer Kaiserschmarren mit Apfelmus und Staubzucker</b> <i>Obst</i>	(A,C,L,O) (A,C,G,H)
DO	06.03.2025	<b>Kinder Grenadiermarsch vom Bio Schwein mit Röstzwiebeln</b> <i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig &amp; Öl Dressing</i> <i>Süßes Dessert oder Kuchen im Wechsel</i>	(F,L)
FR	07.03.2025	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Auswahl</i> <b>Hausgemachte Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce</b> <i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig &amp; Öl Dressing</i> <i>Obst</i>	(A,C,L,O) (A,G,F,L)

### Die 14 Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide / B – Krebstiere / C – Ei / D- Fisch / G – Milch, Laktose / H – Schalenfrüchte / L – Sellerie / M – Senf / N – Sesam / O – Schwefeldioxid, Sulfid / P – Lupine / R – Weichtiere