



Speiseplan

KW 13

MO 24.03.2025	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> Pasta Barilla mit Sauce Bolognese vom Bio Rind, dazu frischer Parmesan <i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch, und Essig & Öl Dressing</i> <i>wöchentliche Obst und Gemüselieferung</i>	(A,C,L,O) (A,G,L,O)
DI 25.03.2025	Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln <i>dazu grüner Salat, dazu frischer Schnittlauch und Essig & Öl Dressing</i> <i>Süßes Dessert und Kuchen im Wechsel</i>	(A,C,G)
MI 26.03.2025	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> Knusprige Fischstäbchen mit Petersilerdäpfeln und Ketchup <i>grüner Salat, dazu frischer Schnittlauch und Essig & Öl Dressing</i> <i>Obst</i>	(A,C,L,O) (A,C,D,G)
DO 27.03.2025	<i>Klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Auswahl</i> Traditioneller Apfelstrudel im luftigen Blätterteig <i>dazu Vanillesauce und Staubzucker</i> <i>Obst</i>	(A,F,G,L) (A,C,G,H)
FR 28.03.2025	Gebratene Bio Bratwürstel mit Pommes Frites und Ketchup <i>grüner Salat, dazu frischer Schnittlauch und Essig & Öl Dressing</i> <i>Süßes Dessert und Kuchen im Wechsel</i>	(-) (A,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