

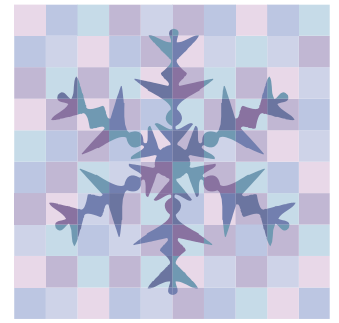
Speiseplan 11.02. - 14-02-19



Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 11.02.	 Knusprige Seelachsfilet- kibbelinge mit Salzkartoffeln und Gemüse	Fisch, Milch (Lactose)
Dienstag, 12.02.	Spiralnudeln mit Bolognese-Sauce vom Rind und Reibekäse Salat	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie
Mittwoch, 13.02.	"BURGER TAG" Rindfleischburger im Brioche-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup	Gluten (Weizen), Eier, Sellerie, Senf
Donnerstag, 14.02.	Mini-Rollen mit China-Sauce und Vollkornreis	Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Senf, Sesam





Speiseplan 18.02. - 21.02.



Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 18.02.	Vegetarische Falafel-Bällchen mit Kartoffel-Spinatgratin u. Käse überbacken	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)
Dienstag, 19.02.	Wellenbandnudeln mit Lachssauce	Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)
Mittwoch, 20.02.	 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	
Donnerstag, 21.02.	PIZZA - TAG "Fit Pizza Salami" mit Rindersalami, Mozzarella und Paprika	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Speiseplan 04.03. - 08.03.



Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 04.03.	Rosenmontag 	
Dienstag, 05.03.	Spaghetti "Bolognaise" vom Rind Salat	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie
Mittwoch, 06.03.	Gebackene Hähnchenkeule mit Tomatenketchup und Ofenwedges Salat	Eier, Sellerie, Senf
Donnerstag, 07.03.	 "LAHMACUN" Vegetarisches Lahmacun, gefüllt mit Salat und Joghurtsauce	Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose)

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan 11.03. - 14.03.19



Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 11.03.	 Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf
Dienstag, 12.03.	 Putengyrospfanne mit Zwiebeln, Weißkohl, Langkornreis und Sour Cream	Milch (Lactose)
Mittwoch, 13.03.	Knusprige vegetarische Tierfiguren mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse	Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose)
Donnerstag, 14.03.	Suppe Ofenfrische Reibekuchen mit Apfelmus	Gluten (Weizen), Schwefeldioxid/Sulfite






Speiseplan 18.03. - 21.03.



Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
<p>Montag, 18.03.</p>	 <p>"Save the bee" Geschmorte Hähnchenkeule in brauner Sauce, mit Honig-Karotten und Kartoffelpüree</p>	<p>Milch (inkl. Laktose), Sellerie</p>
<p>Dienstag, 19.03.</p>	 <p>Ungarisches Rindergulasch in Paprikasauce, mit Kartoffelknödeln</p>	<p>Gluten (Weizen)</p>
<p>Mittwoch, 20.03.</p>	<p>"Save the bee" Bunter Frühlingsgemüse-Eintopf mit Gnocchetti und Dreikornbrot</p>	<p>Gluten (Weizen, Roggen, Hafer), Sesam</p>
<p>Donnerstag, 21.03.</p>	 <p>"Save the bee" Gebackenes Filet vom Seehecht mit Cremespinat und Salzkartoffeln</p>	<p>Gluten (Weizen), Milch (Inkl. Laktose), Fisch</p>

Speiseplan 25.03. - 28.03.

Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
<p>Montag, 25.03.</p>	 <p>"Save the bee" Rindfleisch-Kartoffel-Gemüse "One Pot" mit Joghurt-Dip und Dreikornbrot</p>	<p>Gluten (Weizen, Roggen, Hafer), Milch (inkl. Laktose), Senf, Sesam</p>
<p>Dienstag, 26.03.</p>	 <p>Bio-Spaghetti mit Bio-Basilikum-Tomatensauce und Bio-Reibekäse</p>	<p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p>
<p>Mittwoch, 27.03.</p>	 <p>"Save the bee" Mini Piccata von der Pute mit Wellennudeln und Bärlauchpesto</p>	<p>Gluten (Weizen), Eier, Milch (inkl. Laktose)</p>
<p>Donnerstag, 28.03.</p>	<p>"Save the bee" Quinoa-Erbsen-Taler mit Gemüse und Joghurt-Sesam-Dip</p>	<p>Milch (inkl. Laktose), Sellerie, Sesam</p>

