

## Speiseplan für die Woche vom 10.03. – 14.03.25

<b>Montag</b>	<p><b>Geflügel – Bockwurst (BioFleisch Müller)</b></p> <p><b>vegane Bockwurst (keine Allergene/Zusatzstoffe)</b>  <b>dazu Backofen – Kroketten (A14.19) und Möhren (A15.16)</b></p> <p><b>Salat (A11.14.16.19.Z6) Rohkost</b></p>
<b>Dienstag</b>	<p><b>Dinkel – Fusilli (A9.20.Dinkel) mit Käsesoße (A14.16.19)</b></p> <p><b>Möhrensalat (A16.Z6) Rohkost</b></p>
<b>Mittwoch</b>	<p><b>vegetarische Nuggets (A9.10.19.20)</b>  <b>dazu Kartoffelpüree (A14.19) und Spinat (A14.16.19)</b></p> <p><b>Salat (A11.14.16.19.Z6) Rohkost</b></p>
<b>Donnerstag</b>	<p><b>hausgemachte Rinderlasagne (A9.14.16.19.20.Z6. Biofleisch Müller)</b></p> <p><b>vegetarischer Nudelauflauf (A9.14.16.19.20)</b></p> <p><b>Salat (A11.14.16.19.Z6) Rohkost</b></p>
<b>Freitag</b>	<p><b>bunte Kartoffelsuppe (A14.16.Laktosefrei)</b></p> <p><b>Brötchen (A9.20)</b></p>

**Rohkost, Salat und frisches Obst werden jeden Tag angeboten!**

Zusatzstoffe: Z1 mit Farbstoff/ Z2 mit Konservierungsstoffen/ Z3 mit Geschmackverstärker/ Z4 geschwefelt/ Z5 mit Antioxidationsmittel/ Z6 mit Süßungsmittel/ Z7 mit Phosphat/ Z8 mit Milcheiweiß. Allergene: A9 Gluten haltige Getreide (Weizen B, Roggen C, Gerste E, Hafer D, Dinkel F, Kamut G) /A10 Eier/ A11 Senf/ A12 Erdnüsse/ A13 Soja/ A14 Milch und Milchprodukte, Sahne/ A15 Schalenfrüchte/ A16 Sellerie/ A17 A17 Fisch/ A18 Sesam/ A19 Laktose/A20 Weizen und Weizenerzeugnisse/A21 Krebstiere