



Speiseplan KW 14/ 31.03. – 04.04.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Blumenkohlgemüse Käsesauce A,A4,C,G 1,2 Butterkartoffeln G 1	Spaghetti A,A1 Tomaten- Gemüsesauce mit Hähnchenbruststreifen	Hühnerfrikassee A,A4,I,L 3,1 Reis	Fischstäbchen A,A1,D Kartoffeln cremiger Spinat A,A4	Milchreis G Kirschkompott
Pizzasuppe mit Paprika, Mais und Zucchini / Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4	Kartoffelgratin A,A4,G 1	Bauernfrühstück C 1 Gewürzgurke 11,2	Rigatoni Bio A,A1,C Rahmsauce, vegetarisch A,A4,I,I 1	Spirelli Nudeln A,A1 Paprikarahmsauce A,A4,I
Obst der Saison	Vanillequark G 1	Obst der Saison	Heidelbeerjoghurt G	Obst der Saison



1) Mit Farbstoffen 2) Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) Nitrat 5) Geschwefelt 6) Mit Geschmacksverstärker 7) Geschwärzt 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle) 10) Enthält Phosphate 11) Gewachst 12) Koffeinhaltig A) Glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer B) Krebstiere
 (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse) C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus
 gewonnene Erzeugnisse F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamianüsse I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J) Senf und
 daraus gewonnene Erzeugnisse K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L) M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N)
 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)