

KW 12

	Montag 17. Mrz.	Dienstag 18. Mrz.	Mittwoch 19. Mrz.	Donnerstag 20. Mrz.	Freitag 21. Mrz.
A	Rind	Schwein	Geflügel	Geflügel	Fischfilet
	Rinderfrikadelle Apfelrotkohl Salzkartoffeln 1.4.9.	Kasseler Sauerkraut Kartoffelpüree 4.9.11.	Hähnchenschnitte "Cordon Bleu" Rahmsoße Tomatenreis 1.4.9.	Spaghetti "Carbonara Art" mit Gemüse Bunter Salat 1.4.5.9.14.	Schollenfilet Dillsoße Würfelkartoffeln Gurkensalat 2.4.9.
B	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
	Griechische Moussaka Käsesoße 1.4.9.	Curryreispfanne mit Gemüse Sojastreifen Joghurtdip 4.5.6.9.12.14.	Käsespätzle Röstzwiebel Bunter Salat 1.4.9.	Grießauflauf Beerenfrüchte Vanillesoße 1.4.9.	Bruschetta-Baguette Salatgarnitur 1.4.9.14.
C	Nudelbar		Nudelbar	Nudelbar	
	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl 1.4.9.		Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl 1.4.9.	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl 1.4.9.	
D	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g,i.k.l.1.4.6.9.15.16.
E	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
	kann enthalten a..b.d.i.l.1.4.6.8.9.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5. 6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11.12.13.14.
	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost

Generell bereiten wir die Speisen frisch zu. Sollten in Einzelfällen Waren mit Zusatzstoffen verwendet werden, deklarieren wir diese auf dem Speiseplan mit:

- | | | | | |
|------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------|-----------------------|
| a. mit Farbstoff | g. gewachst | 1. Eier | 8. Schwefeldioxid | 14. Schalenfrüchte |
| b. mit Konservierungsmitteln | h. mit Phosphat | 2. Fisch | 9. Getreide/Gluten | 15. Emulgator |
| c. mit Antioxidationsmitteln | i. mit Süßungsmitteln | 3. Krebstiere | 10. Lupine | 16. Verdickungsmittel |
| d. mit Geschmacksverstärkern | j. enthält Phenylalanin | 4. Milch | 11. Senf | Änderungen |
| e. geschwefelt | k. Chinin haltig | 5. Sellerie | 12. Sojabohnen | vorbehalten |
| f. geschwärzt | l. Stabilisator | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere | |