

# KW 13

	Montag 24. Mrz.	Dienstag 25. Mrz.	Mittwoch 26. Mrz.	Donnerstag 27. Mrz.	Freitag 28. Mrz.
	Rind	Schwein	Geflügel	Geflügel	Fisch
A	Cevapcici Tzatzikiquark Pesto-Reis Weißkrautsalat  4.9.	Schinkenbraten Rahmsoße Blumenkohl Kräuterkartoffeln  4.9.11.	Putengulasch Gemüse- Butternudeln Bunter Salat  1.4.5.9.12.	Hähnchenkeule Paprikasoße Bratkartoffeln Möhrensalat  4.9.12.	Paella Meeresfrüchten Minz-Joghurtdip  2.3.14.
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
B	Pfannekuchen Heidelbeeren Vanillesoße  1.4.9.	Gemüse- Maultaschen Käsesoße  1.4.5.9.	Kartoffelauflauf Blattspinat Tomaten/Feta  1.4.9.	Sojaschnitzel "Cordon Bleu" Kartoffelgratin  1.4.9.11.	Erbensuppe Brötchen  1.4.9.11.14.
	Nudelbar		Nudelbar	Nudelbar	
C	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.	
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
D	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.
	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
E	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           | <b>Änderungen</b>     |
| e. geschwefelt               | k. Chinin haltig        | 5. Sellerie   | 12. Sojabohnen     | <b>vorbehalten</b>    |
| f. geschwärzt                | l. Stabilisator         | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere     |                       |