



# KALENDERWOCHE 16



# SPEISEPLAN



<b>Montag</b> 14.04.2025	<b>Dienstag</b> 15.04.2025	<b>Mittwoch</b> 16.04.2025	<b>Gründonnerstag</b> 17.04.2025	<b>Karfreitag</b> 18.04.2025
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

<b>Hauptgericht</b> Kartoffel-Blumenkohl- auflauf mit Käse überschmolzen ⑦	<b>Hauptgericht</b>  Spiralnudeln ① Haschee ( Rind) Reibekäse ⑦	<b>Hauptgericht</b> Käsespätzle ① ⑦	<b>Hauptgericht</b> Grieß ③ ⑦ ⑩ Salzkartoffeln R	<b>Hauptgericht</b>  <b>FEIERTAG</b>
--	---	---	--	--


<b>Frischkost</b> Gurkensticks	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Tomatensalat	<b>Frischkost</b>  Bunte gekochte Eier ③ ( mit Schale zum selber pellen)	<b>Frischkost</b>
-----------------------------------	-------------------	-----------------------------------	--	-------------------

<b>Dessert</b>  Apfelmus	<b>Dessert</b> Fruchtojoghurt	<b>Dessert</b>  Obst	<b>Dessert</b> Hesse Rammler ① ⑦	<b>Dessert</b>
--	----------------------------------	--	--	----------------

**Allergene, Zusatzstoffe:**

**S = Saisonal**

**R = Regional**

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier , Hühnerweiß ④ Fische ⑤ Erdnüsse  
 ⑥ Soja ⑦ Milch ⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid  
 ⑬ Lupinen ⑭ Weichtiere ⑮ Hülsenfrucht  = Karotte \* = MSC Fisch

a = Farbstoff / b=Konservierungsstoff / c=Antioxidationsmittel / d= Geschmacksverstärker

e= Geschwefelt / f = Geschwärzt / g= Phosphat h=Milcheiweiß/ i = Koffeinhaltig

j= Chininhaltig / k= Süßungsmittel / l = Gewachst

Die mit dem Siegel gekennzeichneten  
 Zutaten und Produkte, verwenden  
 wir aus kontrolliert, biologischem  
 Anbau



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B

