

KALENDERWOCHE 17

SPEISEPLAN



Ostermontag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025
Hauptgericht FEIERTAG	Hauptgericht Käsespätzle ① ③ ⑦ Röstzwiebeln ①	Hauptgericht Kleines Rindfleisch-Bifteki ③ ⑦ Reis Tzatziki ⑦	Hauptgericht Paniertes Vollkorn-Fischstäbchen ① ④* Salzkartoffeln Remouladensoße ③ ⑦ ⑩	Hauptgericht Penne Nudeln ① Tomatensoße Reibekäse ⑦
Frischkost	Frischkost Gurkensalat mit Joghurt	Frischkost Tomatensalat	Frischkost Gurkensticks	Frischkost
Dessert	Dessert Apfel	Dessert Birne	Dessert Fruchtquark ⑦	Dessert Käseblechkuchen ① ③ ⑦

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

