

Speiseplan März 2022

Christkönig

KW 9

- 01. Dienstag:** kein Essen
02. Mittwoch: Zucchini-Creme-Suppe 14,G, danach feine Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3
03. Donnerstag: Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G und Kräuter-Rührei 14,15,C,G,I
04. Freitag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 10

- 07. Montag:** Rahmgeschnetzeltes von der Pute 14,G,I mit Spätzle 15,AW,C, danach Früchte-Joghurt 14,G
08. Dienstag: Süßer Bulgur mit Honig und Vanille 14,AW,G mit Pfrischwürfeln, danach Obst
09. Mittwoch: Cappelini-Nudeln "Pomodore e Basilico" 14,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G,danach Salat 3,14,G,J,L
10. Donnerstag: Hackfleischbällchen (Rind) 15,AW,C,I,J mit Rahmsoße 14,G und Reis, danach Salat 3,14,G,J,L
11. Freitag: Brokkoli-Creme-Suppe 14,G mit frischem Schwarzbrot AW,F, danach Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G


KW 11

- 14. Montag:** Kartoffel-Gnocchi 15,C mit würziger Parmesansoße 14,15,C,G, danach bunter Salat 3,14,G,J,L
15. Dienstag: Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 1,14,AW,G,I mit Gurkensalat 3,14,G,J,L
16. Mittwoch: Zartes Rahmgulasch von der Pute 14,G mit Ebly AW, danach Obst
17. Donnerstag: Süßer Grießbrei 14,AW,G mit kaltem Früchte-Kompott, danach Obst
18. Freitag: Gemüsebrühe I mit Buchstabennudeln 15,AW,C und Backerbsen 14,15,AW,C,G ,danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G

KW 12

- 21. Montag:** Mildes Gemüse-Kokosmilch-Curry 3,14,G mit Reis, danach Pfrischquark 14,G
22. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G, danach Obst
23. Mittwoch: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L
24. Donnerstag: Kartoffel-Rindfleisch-Eintopf (Rind) 14,G,I mit frischem Schwarzbrot AW,F, danach Pudding 1,14,G
25. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L

KW 13

- 28. Montag:** Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsoße (püriert)14,G mit Reis, danach Früchte-Quark 14,G
29. Dienstag: Leckere Schinkennudeln (Pute)2,3,14,AW,G mit Tomatensoße 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
30. Mittwoch: Seelachsfilet "Müllerin"  14,AW,D,G mit Kartoffeln 14,G,& Remoulade1,2,9,14,AW,C,G,J,L,danach Obst
31. Donnerstag: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer Soße 14,G,I und Salat 3,14,G,J,L

Faschingsferien von 28.02. - 04.03.22

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere