

SPEISEPLAN VOM 20.03.2023-24.03.2023

MONTAG:

NUDELN(A1) MIT TOMATEN-OLIVEN-PAPRIKASAUCE

SALAT (F,H,I)

DIENSTAG:

SEELACHS IN EINER MEERRETTICH-MÖHRENSAUCE(A1,B,E,G) DAZU KARTOFFELN

GRÜNKERNBRATLING(A2,C,E) MIT MEERRETTICHSAUCE(A1,E,G) DAZU KARTOFFELN

JOGHURT (E)

MITTWOCH:

CHILI-SIN-CARNE MIT GETREIDEREIS(A2)

SALAT (F,H,I)

DONNERSTAG:

PANCAKE(A1,C,E) MIT SCHOKOSAUCE (E)

FALAFEL MIT REIS DAZU JOGHURTSAUCE (E)

APFELMUS/ SALAT

FREITAG:

WEIßKOHLEINTOPF MIT HAUSGEMACHTEM BROT (A1,A2)

KUCHEN(A1,C,E)

Allergene kennzeichnung:

A-Glutenhaltige Getreide

1Weizen,2Dinkel,3 Roggen,4 Hirse

B-Krebstiere oder Fisch

C-Eier

D-Soja

E-Milch und Lactose

F-Schalenfrüchte

G-Sellerie

H-Senf

I-Sesamsamen