

# Speiseplan vom 03. Januar bis 14. Januar 2022

Montag, 03.01.

Dienstag, 04.01.

Mittwoch, 05.01.

Donnerstag, 06.01.

Freitag, 07.01.

**Veggie-Day**

Menü I.	BIO-Fusilli (10 mit Sauce Bolognese (R und bunten Gemüsewürfeln (18 Salatmix mit Frenchdressing	Zartes Hühnerfrikassee (16 mit Gemüsestreifen (18 BIO-Erbсен und Reis	Drei Köttbullar (G, 10 in Preiselbeersauce Kaisergemüse und BIO-Nudeln (10	Damit's dem Klima prima geht...	Vegetarische Bratwurst (10 mit Sauce Kohlrabigemüse und drei Mini-Kartoffelröstis (10	Gebratenes Seelachs-Fischfilet (10 mit Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Rahmsauce
Menü II.	<b>Schließzeit OGS</b>					
Menü III. Vegetarisch	BIO-Fusilli (10 mit vegetarischer Bolognese und bunten Gemüsewürfeln (18 Salatmix mit Frenchdressing	Eine halbe Paprikaschote mit Couscous gefüllt (10 Rahmsauce und Kartoffelknirpse	Bunter Möhren-Kartoffeleintopf mit Spinatravioli (10 und Vollkornbrötchen (10		Kartoffelauflauf mit Gemüse vegetarische Hackfleischsauce mit viel Käse gratiniert	Blumenkohl-Käse-Stern (10 mit Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Rahmsauce
	Frisches Obst	Fruchtjoghurt	Frisches Obst		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Montag, 10.01.



Dienstag, 11.01.

Mittwoch, 12.01.

Donnerstag, 13.01.

Freitag, 14.01.

**Veggie-Day**

Menü I.	Makkaroni "Carbonara"(10 mit Schinken-Sahnesauce (9,16 und frischen Kräutern Eisbergsalat in Cocktaildressing	Eine Hähnchenbrust "Piccata Milanese" (10 mit Tomaten-Gemüseragout und BIO-Nudeln (10	Eine Scheibe Putenbraten mit dunkler Sauce Apfel-Rotkohl und zwei Kartoffelklöße (10	Damit's dem Klima prima geht...	Zwei Kölsche Rievkoche (3,10,12 mit Apfelkompott und Gurkenkracher	Dänische Fischfrikadelle (10 mit Remoulade Kaisergemüse und BIO-Dampfkartoffeln
Menü II.	Drei vegane Bällchen (ohne Soja) Paprikasauce und Tomaten-Erbсенreis	Eine Geflügelbratwurst (9 mit Senfsauce gelbe und rote Möhrchen und Kartoffelchen	Gelbe Erbsensuppe (18 mit Geflügel-Wiener und Körnerbrötchen (10		Ein BIO-Dinkelrösti (10 mit Radieschen-Dip Spätzle (10 und Gurkenkracher	
Menü III. Vegetarisch	Makkaroni (10 mit Sahnesauce (16 und frischen Kräutern Eisbergsalat in Cocktaildressing	Eine vegetarische Bratwurst (15 mit Senfsauce gelbe und rote Möhrchen und Kartoffelchen	Gelbe Erbsensuppe (18 und Gemüse-Maultasche (10 und Körnerbrötchen (10		Drei vegetarische Frikadellen( 10 in Rahmsauce Buttermöhren und Spätzle (10	Gefüllte Nudelteigblütten mit Käse und Tomatensauce mit Zucchiniwürfeln 
	Frisches Obst	Frisches Obst	Hausgemachter Himbeerquark		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- S) Schweinefleisch
- G) Geflügelfleisch
- R) Rindfleisch
- B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) Phenylalaninquelle
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst

- 9) Phosphat
- 10) enthält glutenhaltiges Getreide
- 11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 12) Ei und Eierzeugnisse
- 13) Fisch und Fischerzeugnisse
- 14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 15) Soja und Sojaerzeugnisse
- 16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

- 17) Nüsse und Nusserzeugnisse
- 18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 19) Senf und Senferzeugnisse
- 20) Sesamsamen und -erzeugnisse
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

**Änderungen vorbehalten!**

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

# Speiseplan vom 17. Januar bis 28. Januar 2022

Montag, 17.01.


Dienstag, 18.01.

Mittwoch, 19.01.

Donnerstag, 20.01.

Freitag, 21.01.

**Veggie-Day**

Menü I.	Hähnchenbrustinnenfilet in orientalischer Gemüsesauce Karottengemüse und BIO-Reis	Geflügelbratwurstschnecke (9 mit Sauce Rotkohl und Kartoffelpüree	Ein Hacksteak (R,10 mit Rahmsauce Blumenkohl und Spätzle (10,12	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Penne (10 mit Ricotta -Tomatensauce und gegrilltem buntem Gemüse	Ein gebackener Jumbo-Fischstick (10 mit frischen Dampfkartoffeln und Gurkensalat mit Dill	
	Menü II.	Chili con Carne (R Roter Bohneneintopf mit Hackfleisch (R und Tomaten und BIO-Reis	Herzhafte Pizza-Tasche (10 gefüllt mit Tomaten und Käse und Gurkenkracher		Kartoffel-Kürbiseintopf mit viel Gemüse (18 Wursteinlage (G,9 und Dreisaatbrötchen (10	Vier Jackfrucht-Bällchen (10 mit Kräuter-Joghurt-Dip BIO-Reis mit Erbsen und Tomaten	
		Menü III. Vegetarisch	 Chili sin Carne (15 Roter Bohneneintopf (Soja) mit Mais und Tomaten BIO-Reis		Soja-Paprikapfanne (15 mit feiner Puztsauce gedrehte Nudeln (10 und Gurkenkracher	Drei Falafelbällchen (10 mit Joghurtsauce Paprika-Reis und Krautsalat	
Frisches Obst			Puddingspeise		Frisches Obst		Gebäck / Kekse (10

Montag, 24.01.



Dienstag, 25.01.

Mittwoch, 26.01.

Donnerstag, 27.01.

Freitag, 28.01.

**Veggie-Day**

Menü I.	Hähnchenbrust "Natur" mit Kräutersauce Regenbogen-Möhrrchen und kleine Kartoffeln	BIO-Spaghetti (10 "Bolognese" (R und Chinakohlsalat mit Cocktaildressing	Drei Bratbällchen (R,10 in Tomatensauce Buttererbsen und BIO-Reis	Damit's dem Klima prima geht...	Schwäbische Käsespatzen (10 mit Röstzwiebeln Rahmsauce (16 und frische Salatbeilage	Sonderabsprache  Pizza Magh./Geflügelsalami	
	Menü II.	Gefüllte Hack-Roulade (S,10 mit Kräutersauce Regenbogen-Möhrrchen und kleine Kartoffeln	Vegetarisches Gyros (15 mit Paprikastreifen in einer feinen Sauce Gemüsereis mit Fadennudeln (10		Indische Linsensuppe mit Geflügel-Wiener mit viel Gemüse (18 Fladenbrot (10	Couscous-Pfanne (10 mit Gemüse und Linsen Kräuter-Dip (16 und zwei Gemüse-Nuggets (G	
		Menü III. Vegetarisch	Ein großer Spinatknödel (10 mit Käsesauce und Weizen-Reisrisotto (10 Gurkenkracher & Kirschtomaten		BIO-Spaghetti (10 vegetarischer Bolognese (15 und Chinakohlsalat mit Cocktaildressing	 Indische Linsensuppe mit viel Gemüse (18 und Kichererbsen Fladenbrot (10	
Frisches Obst			Frisches Obst		Frisches Obst		Gebäck / Kekse (10

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- S) Schweinefleisch
- G) Geflügelfleisch
- R) Rindfleisch
- B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) Phenylalaninquelle
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst

- 9) Phosphat
- 10) enthält glutenhaltiges Getreide
- 11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 12) Ei und Eierzeugnisse
- 13) Fisch und Fischerzeugnisse
- 14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 15) Soja und Sojaerzeugnisse
- 16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

- 17) Nüsse und Nusserzeugnisse
- 18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 19) Senf und Senferzeugnisse
- 20) Sesamsamen und -erzeugnisse
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

**Änderungen vorbehalten!**

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

# Speiseplan vom 31. Januar bis 11. Februar 2022

Montag, 31.01.


Dienstag, 01.02.

Mittwoch, 02.02.

Donnerstag, 03.02.

**Veggie-Day**

Freitag, 04.02.

Menü I.	BIO-Pasta (10 mit Tomatensauce und Mini-Fleischbällchen (G, 10 frische Salatbeilage	Vier Chicken-Nuggets (10 mit Tomatenketchup Kartoffelchen und Coleslaw-Salat	Rheinischer Sauerbraten (R mit Rosinensauce Apfel-Rotkohl und zwei Kartoffelklöße (10	Damit's dem Klima prima geht...	Vegetarisches Schnitzel (10, 16 mit Rahmsauce Spätzle (10 und Gurkenkracher	Drei Fischstäbchen (10 mit Tomatenketchup Salzkartoffeln und Möhren-Ananas-Salat	
	Menü II.	Überbackener Blumenkohl mit veganer Sauce Salzkartoffeln und Rohkost-Kracher 	Drei vegetarische Frikadellen (10 mit Sauce Kaisergemüse und Bandnudeln (10		Herzhafter Erbseneintopf (18 mit Geflügel-Wiener und Körnerbrötchen (10	Nudelteigblüten (10 mit Gemüsefüllung in Tomaten-Ricottasauce und Gurkenkracher	
		Menü III. Vegetarisch	BIO-Pasta (10 mit Tomatensauce und Gemüse frische Salatbeilage		Quinoa-Erbsen-Bratling (10 mit Kräuter-Dip Kartoffelchen und Coleslaw-Salat	Herzhafter Erbseneintopf (18 mit vegetarischer Bockwurst (15 und Körnerbrötchen (10	
	Frisches Obst		Fruchtjoghurt	Frisches Obst	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10	

Montag, 07.02.

Dienstag, 08.02.

Mittwoch, 09.02.

Donnerstag, 10.02.

**Veggie-Day**

Freitag, 11.02.

Menü I.	Knackige Geflügelbockwurst (9 mit Möhren und Kartoffeln "Bürgerlich"	Hackfleisch-Pfanne (R mit Zwiebeln, Weißkohl, Möhren und Schmand verfeinert BIO-Nudeln (10	Drei Puten-Cevapcici (10 mit Paprikasauce bunte Möhren und BIO-Reis	Damit's dem Klima prima geht...	Drei vegetarische Bratbällchen (10 mit Rahmsauce Spätzle (10 und Gurkenkracher	Tortellini (10 gefüllt mit Spinat Tomaten-Käsesauce und grüne Erbsen	
	Menü II.	Gefüllte Paprika mit Couscous in feiner Sauce (16 Bandnudeln Blattsalat mit Tomatenecken und Frenchdressing	Hähnchenbrust "Bombay" in Ananas-Currysauce Erbsen und BIO-Reis		Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Fleischbällchen ( G, 10 Brötchen (10	Zwei herzhaft Kartoffeltaschen (10 mit Käse-Kräuterfüllung und Ratatouille-Gemüse	
		Menü III. Vegetarisch	Lasagne (10 mit Gemüsefüllung und Bechamelsauce Blattsalat mit Tomatenecken		Zwei vegetarische Samosas (10 mit Ananas-Currysauce BIO-Reis und Gurkenkracher 	Tomatensuppe mit weißen Bohnen Vegetarische Bockwurst (15 und Brötchen (10	
	Frisches Obst		Frisches Obst	Puddingspeise	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10	

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

S) Schweinefleisch  
G) Geflügelfleisch

R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau

F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel

5) Phenylalaninquelle

6) geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Phosphat

10) enthält glutenhaltiges Getreide

11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

12) Ei und Eierzeugnisse

13) Fisch und Fischerzeugnisse

14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

15) Soja und Sojaerzeugnisse

16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse

18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

19) Senf und Senferzeugnisse

20) Sesamsamen und -erzeugnisse

21) Schwefeldioxid und Sulfite

22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

**Änderungen vorbehalten!**

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

# Speiseplan vom 14. Februar bis 25. Februar 2022

Montag, 14.02.

Dienstag, 15.02.

Mittwoch, 16.02.

Donnerstag, 17.02.

Freitag, 18.02.

**Veggie-Day**

Menü I. Menü II. Menü III. Vegetarisch	Putengeschnitzeltes in Rahmsauce (16) Mischgemüse und Spätzle (10)	Ein Hähnchen-Cordon Bleu (10,16) mit Tomatenketchup Kartoffelnripse und feinen Eisbergsalat	Eine Frikadelle (R,10) mit Sauce Fingermöhren und Butternudeln (10)	Damit's dem Klima prima geht...	Vegetarisches Schnitzel (10,16) mit Rahmsauce Spätzle (10) und Gurkenkracher	Hähnchenbrust "Picatta Milanese" mit Tomaten-Zucchinisauce und Bio-Pasta (10)
	Drei schwäbische Fleisch-Maultaschen (S,10) mit Rahmsauce und kleine Salatbeilage	Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohlaufauf mit viel Käse gratiniert	Gelbe Linsensuppe (18) mit Geflügel-Bockwurst (9) und Dreisatbrötchen (10)		Vegetarische Bratwurst (10) mit Sauce Kohlrabigemüse und Spätzle (10)	
	Drei vegetarische Gemüse-Maultaschen (10) mit Rahmsauce und kleine Salatbeilage	Rigatoni a la "Toskana" (10) in Tomatenrahmsauce (16) mit Erbsen und feinem Eisbergsalat	Gelbe Linsensuppe (18) mit gefüllten Nudelteigblüten (10) und Dreisatbrötchen (10)		Eine halbe Paprikaschote mit Coscous gefüllt Tomatensauce und BIO-Reis mit Erbsen	
Frisches Obst		Milchreis im Becher	Frisches Obst	Frisches Obst		Gebäck / Kekse (10)

Montag, 21.02.


Dienstag, 22.02.

Mittwoch, 23.02.

Donnerstag, 24.02.

Freitag, 25.02.

**Veggie-Day**

Menü I. Menü II. Menü III. Vegetarisch	Ein Hähncheninnenfilet mit Rahmsauce Möhrengemüse und Kartoffelchen	Eine Geflügelfrikadelle (G) mit Senfsauce Rotkohl und Kartoffelpüree (16)	Zwei Cevapcici (R) mit Ajvarsauce BIO-Erbsen und Reis	Damit's dem Klima prima geht...	Zwei hausgemachte Rievkoche (G,E) mit Apfelkompott und Gurkenkracher	Schlemmerfilet "Bordelaise" (10) BIO-Salzkartoffeln und Möhrenkracher
	Drei vegetarische Nuggets (10) mit Tomatenketchup Kartoffelchen Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Gnocchi (10) mit Käserahmsauce und Erbsen Gurkenkracher	Herzhafte Erbseneintopf (18) mit Geflügel-Wiener und Körnerbrötchen (10)		Weiberfastnacht Veranstaltung GGS/OGS	
	Vegetarische Gemüse-Lasagne mit viel Käse gratiniert Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Ein großes Stück Kartoffel-Cordon-Bleu (10,16) mit Käsecreme gefüllt und buntem Gemüse-Allerlei	Herzhafte Erbseneintopf (18) mit Gemüsemaultasche (10) und Körnerbrötchen (10)		Eine Spinat-Polentatasche (10) mit Tomaten-Dip buntes Gemüse und Dampfkartoffeln	
Frisches Obst		Frisches Obst	Hausgemachter Erdbeerquark	Frisches Obst		Gebäck / Kekse (10)

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- S) Schweinefleisch
- G) Geflügelfleisch
- R) Rindfleisch
- B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) Phenylalaninquelle
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst

- 9) Phosphat
- 10) enthält glutenhaltiges Getreide
- 11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 12) Ei und Eierzeugnisse
- 13) Fisch und Fischerzeugnisse
- 14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 15) Soja und Sojaerzeugnisse
- 16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

- 17) Nüsse und Nusserzeugnisse
- 18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 19) Senf und Senferzeugnisse
- 20) Sesamsamen und -erzeugnisse
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

**Änderungen vorbehalten!**

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

# Speiseplan vom 28. Februar bis 11. März 2022



Montag, 28.02.

Dienstag, 01.03.

Mittwoch, 02.03.  
**Aschermittwoch**

Donnerstag, 03.03.  
**Veggie-Day**

Freitag, 04.03.

Menü I.	Rosenmontag	Hähnchenbrust "Madagaskar" in milder Pfeffersauce buntes Kaisergemüse und BIO-Reis	Backfisch (10 mit Remouladensauce Kaisergemüse und BIO-Salzkartoffeln	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Fusilli (9 mit herzhafter Linsen-Bolognese (10 und Gemüsewürfeln	Vier Gemüsebällchen (10 mit Paprika-Dip Dampfkartoffeln Gurkenkracher & Kirschtomaten
		Veilchendienstag	Italienische Minestrone (18 mit Putenbällchen (10 und Ciabatta (10		Drei vegane Spinat-Maultaschen (10 mit Rahmsauce und Salatbeilage	
	Menü III. Vegetarisch	Rosenmontag	Ein Veggie-Burger Gemüserösti im Sesambrotchen mit Tomate und Mozzarella (10 und Kartoffelecken		Herzhafte Minestrone (18 mit Gemüse-Tortellini (10 und Ciabatta (10	"SweetKids" Zwei Pfannkuchen (10 mit Heidelbeeren gefüllt und Vanillesauce
	Frisches Obst	Puddingspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10


Montag, 07.03.

Dienstag, 08.03.

Mittwoch, 09.03.

Donnerstag, 10.03.  
**Veggie-Day**

Freitag, 11.03.

Menü I.	"Moussaka" (R Kartoffelaufbau mit Hackfleisch und Gemüse und frische Salatbeilage	Hähnchengeschnetzeltes in dunkler Bratensauce Möhrengemüse und BIO-Reis	Geflügel-Frikadelle (10 mit Rahmsauce Blumenkohl und Spätzle (10	Damit's dem Klima prima geht...	Spaghetti (G mit vegetarischer Bolognese (15 und Gemüsewürfeln Gurkenkracher	Ein Seelachs-Fischfilet nach Müllerin Art (10 mit Dampfkartoffeln und Farmersalat
	Vier Chicken-Nuggets (10 mit Tomatenketchup Kartoffelchen und frische Salatbeilage	Geflügel-Currywurst (9 mit hausgemachter Sauce würzigen Kartoffelwürfeln und bunter Krautsalat	Rote Linsensuppe mit viel Suppengrün (18 Geflügel-Bockwurst (9 und Brötchen (10		Herzhafter Grünkernbratling (10 mit Bechamel-Kohlrabi und Schupfnudeln (10	
	Menü III. Vegetarisch	"Moussaka" Kartoffelaufbau mit viel buntem Gemüse und frische Salatbeilage	Duftendes Gemüseragout in Kokos-Currysauce und BIO-Reis		Rote Linsensuppe mit viel Suppengrün (18 vegetarische Bockwurst (15 und Vollkornbrötchen (10	Zwei gebackene Quarkkeulchen (10 mit Apfelkompott und Vanillesauce
	Frisches Obst	Frisches Obst	Hausgemachter Pfirsichquark		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

- S) Schweinefleisch
- G) Geflügelfleisch
- R) Rindfleisch
- B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau
- F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) Phenylalaninquelle
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst

- 9) Phosphat
- 10) enthält glutenhaltiges Getreide
- 11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 12) Ei und Eierzeugnisse
- 13) Fisch und Fischerzeugnisse
- 14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 15) Soja und Sojaerzeugnisse
- 16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

- 17) Nüsse und Nusserzeugnisse
- 18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 19) Senf und Senferzeugnisse
- 20) Sesamsamen und -erzeugnisse
- 21) Schwefeldioxid und Sulfite
- 22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

# Speiseplan vom 14. März bis 25. März 2022

Montag, 14.03

Dienstag, 15.03.

Mittwoch, 16.03.

Donnerstag, 17.03.

Freitag, 18.03.

**Veggie-Day**

Menü I.	BIO-Spiralnudeln (10 mit einer leichten Sahnesauce Schinkenstreifen und Paprika frische Salatbeilage	Zwei Königsberger Klopse (G,10 in Kräutersauce Zuckererbsen und BIO-Reis	Geflügel-Bratwurstbrezel (G,10 mit Sauce Fingermöhren und Butternudeln	Damit's dem Klima prima geht...	Spinatravioli (10 in Tomaten-Sahnesauce mit knackigen Erbsen und Eisbergsalat	Gebackenes Knusper-Fischfilet (10 Leipziger Allerlei in Rahmsauce und Salzkartoffeln	
	Menü II.	Hackfleisch-Gemüse-Roulade (5 mit Sauce Kaisergemüse und Kartoffeln	Vegetarisches Gulasch (Soja) in Paprikasauce Kartoffelbrei und Gurkenkracher		Bunte Kartoffelsuppe (18 mit Wurstscheiben (G,9 und Brötchen (10	Eine Süßkartoffel-Taschen mit Frischkäse gefüllt Paprika-Reis und Eisbergsalat	
		Menü III. Vegetarisch	BIO-Spiralnudeln (10 mit einer leichten Sahnesauce und Paprika frische Salatbeilage		Zwei vegetarische Klopse (10 in Kräutersauce Zuckererbsen und Reis	Bunte Kartoffelsuppe (18 mit gefüllten Teigtaschen (10 und Vollwertbrötchen (10	
Frisches Obst			Puddingspeise		Frisches Obst		Gebäck / Kekse (10

Montag, 21.03.



Dienstag, 22.03.

Mittwoch, 23.03.

Donnerstag, 24.03.

Freitag, 25.03.

**Veggie-Day**

Menü I.	Penne-Nudeln (10 mit Hähnchenbruststreifen in Ricotta-Tomatensauce (16 Blattsalate mit Frenhdressing	Ein Köfte-Frikadelle (R,10 in Paprikasauce Erbsen und BIO-Reis	Putengulasch mit Wurzelgemüse (18 Rotkohl und vier Mini-Kartoffelklöße	Damit's dem Klima prima geht...	Vegetarische Bratwurst (10 mit Rahmsauce (16 bunte Möhren und Butterspätzle (10	Drei Fischstäbchen in der Vollkompanade mit Kartoffelchen Gurkensalat in Rahmdressing	
	Menü II.	Hähnchenbrust-Innenfilet mit Sauce Rosenkohl und zwei Semmelknödeln (10	Vege-Soja-Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Fingermöhren und BIO-Reis		Deftige Linsensuppe (18 mit Geflügel-Bockwurst (9 und Brötchen (10	Vier vegetarische Frikadellen mit Rahmsauce (16 bunte Möhren und Kartoffelpüree	
		Menü III. Vegetarisch	Penne-Nudeln (10 mit Erbsen in Ricotta-Tomatensauce (16 Blattsalate mit Frenhdressing		Knusprige Tomaten-Blätterteigtasche (10 mit Basilikum-Dip (16 und buntem Frühlingssalat	 Herzhafte Linsensuppe (18 mit veganer Maultasche (10 und Körnerbrötchen (10	
Frisches Obst			Frisches Obst		Frisches Obst		Gebäck / Kekse (10

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:

S) Schweinefleisch

G) Geflügelfleisch

R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau

F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel

5) Phenylalaninquelle

6) geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Phosphat

10) enthält glutenhaltiges Getreide

11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

12) Ei und Eierzeugnisse

13) Fisch und Fischerzeugnisse

14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

15) Soja und Sojaerzeugnisse

16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse

18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

19) Senf und Senferzeugnisse

20) Sesamsamen und -erzeugnisse

21) Schwefeldioxid und Sulfite

22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

**Änderungen vorbehalten!**

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!