

Ferien-Speiseplan



Woche vom 12. bis 16. Februar 2024 (KW7)

	Menülinie A	Menülinie B (vegetarisch)
Montag	Weißkohleintopf (Kartoffeln, Möhren) Milchreis mit Fruchtsoße (Beerenmix) G, I	Weißkohleintopf (Kartoffeln, Möhren) Milchreis mit Fruchtsoße (Beerenmix) G, I
Dienstag	Blattsalat mit Öl-Essig-Dressing mit gerösteten Kürbiskernen Grünkernbratling mit Rote-Bete- Gemüse und Kartoffeln Banane A4, A5, I, K	Blattsalat mit Öl-Essig-Dressing mit gerösteten Kürbiskernen Grünkernbratling mit Rote-Bete- Gemüse und Kartoffeln Banane A4, A5, I, K
Mittwoch	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika) Wildlachs-Spinatlasagne (Nudelteigplatten, Blattspinat, Gouda) Zitronenjoghurt A1, D, G	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika) Spinatlasagne (Nudelteigplatten, Blattspinat, Gouda) Zitronenjoghurt A1, G
Donnerstag	Möhrensalat Königsberger Klopse (Rinderhack) in Kapernsoße mit Kartoffeln A1, C	Möhrensalat Lupinbratling in Kapernsoße mit Kartoffeln I, N
Freitag	Knabbergemüse (Möhren, Paprika) Erbseneintopf (Kartoffeln) mit Vollkornbrötchen Streuselkuchen mit Apfel A5, G	Knabbergemüse (Möhren, Paprika) Erbseneintopf (Kartoffeln) mit Vollkornbrötchen Streuselkuchen mit Apfel A5, G

Wir wünschen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Sprechzeiten sind Montag bis Freitag 7.00 – 7.45 Uhr und 14.00 – 14.30 Uhr

Ansprechpartner: Frau Henschelmann

Frau Bogusch

(0365-712 922-13)

A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel, C-Eier, D-Fisch, F-Soja, G-Milchprodukte, I-Sellerie, K-Senf, L-Sesam, M-Schwefeldioxid/Sulfite, N-Lupine

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt