











Speiseplan

	Mo 24.03.2025	Di 25.03.2025	Mi 26.03.2025	Do 27.03.2025	Fr 28.03.2025
Menü 1	<p>Erbsensuppe 28</p> <p>Ciabatta 20/20W</p> 	<p>Milchreis mit heißen Kirschen 3</p> <p>20'/20G'/2 0H'/20R'/2 0W'/25'/2 6</p> 	<p>Hähnchenbrust- filet 20'/26'/28' /29'</p> <p>Zucchini-Paprika- Gemüse</p> <p>Tomatensauce 28'/29'/31</p> <p>Reis</p> 	<p>Vollkornnudel- Gemüseauflauf 20'/26</p> <p>Frischkäsesoße 20'/26</p> 	<p>Hokifilet 20/20W/2 1/26/29</p> <p>Schnittlauch- sauce 1/8/20/20 W/26</p> <p>Kaisergemüse</p> <p>Salzkartoffeln</p> 
Dessert	<p>Pfirsich- Maracuja- Joghurt 26</p> 	<p>frisches Obst</p> 	<p>Erdbeerquark 26</p> 	<p>frisches Obst</p> 	<p>Mini-Amerikaner 20/20W/2 3/25/26/2 7/27Ha/2 7Ma/27P e/27Wa'</p> 

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.**