

Speiseplan

	Mo 31.03.2025	Di 01.04.2025	Mi 02.04.2025	Do 03.04.2025	Fr 04.04.2025
Menü 1	<p>Gemüse Eintopf 28</p> <p>Baguette 9/20/20G/20W/30'</p> 	<p>Schoko-Germknödel 3/20/20R/20W/23/25/26/27/27Ha/27Ma</p> <p>Vanillesauce 20'/20W/24/26/26/27/27Ca/27Ha/27Ma/27MK/27Pa/27Pe/27Pi/27Wa'</p> 	<p>Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Rinderhackfleisch</p> 	<p>American Pancakes 20/20W/23/26</p> <p>Fruchtsoße</p> <p>Ahornsirup</p> 	<p>Backfisch 20/20W/21</p> <p>Fingermöhren</p> <p>Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln 23/26</p> 

Wir wünschen schöne Osterferien

Dessert	<p>Naturjoghurt 20'/20G/20H/20R/20W/25/26/26'</p> <p>Cornflakes 20/20G</p> 	<p>frisches Obst</p> 	<p>Straciatella-Quark 3/20/20G/20H/20R/20W/25/26/27'</p> 	<p>frisches Obst</p> 	<p>Überraschung 3/8/20/23/25/26</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.**