

Speiseplan

Montag
20. März 2023

Rinderhackbällchen ^(1 Weizen)
mit Reis & Paprika-Mais-Gemüse ⁽⁴⁾

Gemüsereispfanne
mit Tomatensoße ^(4, 6), Obst

Dienstag
21. März 2023

Gnocchi ^(1 Weizen)
mit Rahmsoße ^(1 Weizen, 4), Apfelchips

Gnocchi ^(1 Weizen)
mit rotem Pesto ^(4, 5, 6), Apfelchips

Mittwoch
22. März 2023

Möhren-Fenchel-Suppe ⁽⁴⁾
mit Brot ^(1 Weizen), Obststrokost

Ofenkartoffel
mit Kräuterquark ⁽⁴⁾ & Salat ⁽⁷⁾

Donnerstag
23. März 2023

Rührei ^(2, 4)
mit Salzkartoffel & Rahmspinat ^(1 Weizen, 4)

Reibekuchen ^(1 Weizen, 2)
mit Apfelmus

Je Gericht und Portion 4,50 Euro inklusive Mehrwertsteuer.

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).



Wir machen gesunden Appetit.



Verzeichnis möglicher Allergene

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farb- und Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und ist von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch ● Nicht-vegetarisch



1. **Glutenhaltiges Getreide**



8. **Soja & Sojaerzeugnisse**



2. **Eier**



9. **Erdnüsse**



3. **Fisch**



10. **Sesamsamen**



4. **Milch (einschl. Laktose)**



11. **Schwefeldioxid & Sulfite**



5. **Schalenfrüchte**



12. **Lupinen**



6. **Sellerie**



13. **Weichtiere**



7. **Senf**



14. **Krebstiere**

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.

