

Speiseplan Erbse

Montag Mini-Süßkartoffel-Gnocchi ^(1 Weizen)
09. März 2026 mit Spinatrahm ^(1 Weizen, 4), Obst

Dienstag Sonnenblumenbolognese ⁽⁶⁾
10. März 2026 mit Reis, Eisbergsalat ⁽⁷⁾

Mittwoch Blumenkohlcremesuppe ⁽⁴⁾
11. März 2026 mit Baguette ^(1 Weizen), Schokopudding ⁽⁴⁾

Donnerstag Rindercannelloni ^(1 Weizen, 4)
12. März 2026 in Tomatencremesoße ⁽⁴⁾, Banane

Freitag Gemüsesticks ^(1 Weizen)
13. März 2026 mit Salzkartoffeln & Kräuterquark ⁽⁴⁾

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- Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch aus Wildfang (konventionell) und unser Backpulver (konventionell) für Backwaren sind von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch ● Nicht-vegetarisch



1. Glutenhaltiges Getreide



2. Eier



3. Fisch



4. Milch (einschl. Laktose)



5. Schalenfrüchte



6. Sellerie



7. Senf



8. Soja & Sojaerzeugnisse



9. Erdnüsse



10. Sesamsamen



11. Schwefeldioxid & Sulfite



12. Lupinen



13. Weichtiere



14. Krebstiere

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.



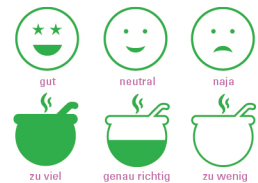
Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 11

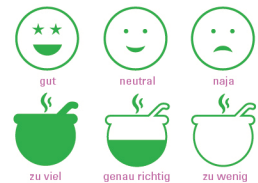
Name der Einrichtung _____

Ihre Meinung ist uns wichtig! Bitte bewerten Sie den Geschmack (lecker - neutral - naja) und die Menge (zu viel - genau richtig - zu wenig). Vielen Dank für Ihre Rückmeldung!

Montag **Mini-Süßkartoffel-Gnocchi**
mit Spinatrahm, Obst



Dienstag **Sonnenblumenbolognese**
mit Reis, Eisbergsalat



Mittwoch **Blumenkohlcremesuppe**
mit Baguette, Schokopudding



Donnerstag **Rindercannelloni**
in Tomatencremesoße, Bananen



Freitag **Gemüsesticks**
mit Salzkartoffeln & Kräuterquark



Wünsche & Anregungen