

Speiseplan Erbse

Montag 17. März 2025	Fischfrikadellen ^(1 Weizen, 3) mit Salzkartoffeln & Möhrengemüse ^(1 Weizen, 4)
Dienstag 18. März 2025	Chili con Carne ^(1 Dinkel, 7) mit Reis, Mangojoghurt ⁽⁴⁾
Mittwoch 19. März 2025	Möhren-Fenchel-Suppe ⁽⁴⁾ mit Baguette ^(1 Weizen) , Banane
Donnerstag 20. März 2025	Pizza Margherita ^(1 Weizen, 4) mit Gurkensalat ⁽⁷⁾
Freitag 21. März 2025	Thunfisch-Tomatenragout ^(3, 4, 6) mit Nudeln ^(1 Weizen) , Obststrock

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**



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 12

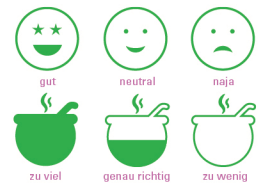
Name der Einrichtung _____

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

Fischfrikadelle

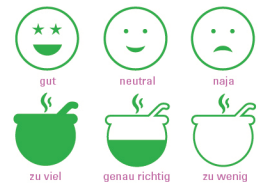
mit Salzkartoffeln & Möhrengemüse



Dienstag

Chili con Carne

mit Reis, Mangojoghurt



Mittwoch

Möhren-Fenchelsuppe

mit Baguette, Banane



Donnerstag

Pizza Margherita

mit Gurkensalat



Freitag

Thunfisch-Tomatenragout

mit Nudeln, Obstrostkost



Wünsche & Anregungen