

Speiseplan

Montag
17. März 2025

Fischfrikadellen (1 Weizen, 3)
mit Salzkartoffeln & Möhrengemüse (1 Weizen, 4)

Semmelknödel (1 Weizen, 2)
mit Chamignonrahm (1 Weizen, 4), Salat (7)

Dienstag
18. März 2025

Chili con Carne (1 Dinkel, 7)
mit Reis & Mangojoghurt (4)

Spinatcannelloni (1 Weizen, 4)
mit Tomatensoße (4, 6), Mangojoghurt (4)

Mittwoch
19. März 2025

Gnocchi (1 Weizen)
mit Möhren-Currysoße (4), Banane

Pfannenkuchen (1 Weizen, 2, 4)
mit Apfelmus

Donnerstag
20. März 2025

Lasagne mit Bolognese (1 Weizen & Dinkel, 4, 6)
mit Gurkensalat (7)

Gemüselasagne (1 Weizen, 4, 6)
mit Gurkensalat (7)

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 Farbund, Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und ist von der Bio-Zertifizierung 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.