

Speiseplan

für die KW 13 25.03. - 29.03.2024



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt- speise	Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich Brötchen Erdbeerjoghurt (3,5,F, Allergene: a1,a3,d,g,k,n)	Griechischer Wrap mit Feta-Käse, Zwiebeln, Oliven, Salat und Tzatziki- Crème-Fraîche Pudding (2,6, Allergene: a1,c,g,l)	Gebackenen Hirtenkäse auf Mediterrane Salatplatte Baguette Grießpudding (Allergene: a1,a3,c,g,k)	Bunter Frühlingssalat mit Karotten, Mais, Tomaten, Gurken, Croutons Brötchen Obst (Allergene: a1,a3,c,g)	
Menü 1	Cordon bleu vom Schwein mit Spätzle und Soße Blattsalat (S/P* Allergene: a1,a5,g,c)	Asiatische Rindfleisch-Gemüsepfanne mit Basmatireis Pudding (1, R, Allergene: a1,a3,k)	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Kartoffelrösti und Beilagensalat (G, Allergene:a I, a3, g, k,)	Schweinesteak mit Ofenkartoffel und Paprika-Zwiebel Pfannengemüse Obst (S, Allergene: a1,k)	PEIER PO
Vege- tarisch	Käseschnitzel mit Kartoffeln und Soße Blattsalat (1,2, Allergene: a1, a3,a4,c,f,g,k)	Spaghetti "Napoli" mit Parmesan und Blattsalat Pudding (2, Allergene: a1,c,g,k)	Spätzlepfanne mit buntem Gemüse und Soße Grießpudding (1,Allergene:a1,a3,a5,c,g,k)	Kaiserschmarrn mit gehobelten Mandeln, Rosinen und Apfelmus (3, Allergene: a1,c,g,h1)	

Änderung des Speiseplan vorbehalten

S=Schwein R=Rind G=Geflügel F=Fisch W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der beigefügten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!



