

**Guten
Appetit**

Speiseplan

für die KW 14
31.03. - 04.04.2025



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt- speise	Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst, Zwiebeln und Brot (1,2,3,4,5,7,11,S,R, Allergene: a1,a2,a3,k,l,n)	Pulled Pork Wrap mit Krautsalat und Barbecue Dip Obst (3,4, Allergene: a1,k,l,g)	Salatteller "Vital" mit Camembert-Scheiben Brötchen Dessertcreme (Allergene: a1,a3,c,g)	Chefsalat mit knackigem Salat, Schinken und Ei Brötchen Schokopudding (1,2,3,4,7,S, Allergene: a1,a3,c,g,k)	Feiner Geflügelsalat mit frischen Früchten Brötchen Joghurt (1,2,3, Allergene: a1,a3,c,g,l)
Menü 1	Geflügelküchle mit Petersilien-Kartoffeln Erbsen-Möhrrchen-Gemüse und Soße (G, Allergene: a1,a3,k,l)	Spaghetti Carbonara mit Parmesan Salat Obst (1,S, Allergene: a1,c,g,k,2)	Hähnchenbrust in Parmesanhülle mit Nudeln und Tomaten-Sahnesoße Beilagensalat (G, Allergene: a1,c,g)	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Schokopudding (1,2,3,4,5,7, S/R*, Allergene: a1,a3,a5,c,g,l,n)	Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße Kroketten und Beilagensalat (3,S, Allergene: a1,a3,g,k)
Vege- tarisch	Käseschnitzel mit Kartoffeln und Soße Blattsalat (1,2,Allergene: a1,a3,a4,c,f,g,k,)	Gemüse Maultaschen in Streifen, geröstet mit Ei Kartoffelsalat Obst (Allergene: a1,c,g,k,l)	Gebackener Hirtenkäse auf Tagliatelle - Paprikagemüse Dessertcreme (Allergene: a1,g)	Rigatoni Pomodoro al forno Schokopudding (Allergene:a1,g,k)	Pancakes mit Apfelkompott und Vanillesoße (Allergene: a1,c,g)

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!

