

## SPEISENPLAN in der KW 11

für die Woche vom 10.03. bis 14.03.2025

Zeiten der Essenausgabe:

Mo, Di, Do um 12.40 Uhr und um 13.30 Uhr



<b>Montag</b>	Gnocchis <sup>4-7</sup> in Tomatensauce <sup>1,2,10,21</sup> , franz. Salat mit Thunfisch <sup>1,2,3,9,11</sup> Blechkuchen <sup>1,9,10,21,24</sup>
<b>Dienstag</b>	<b>Wunschessen S 6/7</b> <b>Pfannkuchen m. Hackfleischfüllung</b> <b>Kopfsalat in Sahne-Joghurt-Sauce</b> <sup>9,10,21,24</sup> <b>Joghurt mit Zimt + Zucker</b> <sup>1,2,3,10</sup>
<b>Mittwoch</b>	Bulgur-Bratlinge <sup>21,25,9,10</sup> Kaisergemüse Vollkornnudeln mit Rahmsauce <sup>21,1-8</sup> Obstsalat
<b>Donnerstag</b>	Erbsensuppe <sup>12</sup> Waffeln <sup>1,9,10,21,24</sup> Zitronencreme <sup>1,2,10,21</sup>

**Guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten!

<p><b><u>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</u></b> <b><u>Unter Vorbehalt:</u></b> <b><u>Geschmacksverstärker</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zucker</li> <li>2. Farbstoff</li> <li>3. Antioxydationsmittel</li> <li>4. Diphosphat</li> <li>5. Natriumcarbonat</li> <li>6. Calciumcarbonat</li> <li>7. Riboflavin</li> <li>8. Dinatriumdiphosphat</li> </ol>	<p><b><u>Allergene:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Eier*)</li> <li>10. Milch*)</li> <li>11. Fisch*)</li> <li>12. Sellerie *) 13. Sesam*)</li> <li>14. Senf*)</li> <li>15. Schwefeldioxid und Sulphite</li> </ol> <p><b><u>Schalenfrüchte:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. Erdnüsse*)</li> <li>17. Haselnüsse*)</li> <li>18. Walnüsse*)</li> <li>19. Mandeln*)</li> </ol> <p>*)oder daraus gewonnene Erzeugnisse</p>	<p><b><u>Gluten:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>20. Roggen</li> <li>21. Weizen</li> <li>22. Gerste</li> <li>23. Hafer</li> <li>24. Dinkel</li> <li>25. Grünkern</li> </ol>
--	---	--