

Informationen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Rote Bete Suppe <small>vegan, glutenfrei F;</small>		Gemüsebrühe m Tofu <small>vegan, glutenfrei F;</small>	Linsensuppe <small>vegan, glutenfrei 0</small>
Hauptgericht	Kichererbsen Curry <small>vegan, glutenfrei K;</small>	Linsen-Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln <small>vegan, glutenfrei I; J;</small>	Gemüse-Bolognese <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Rübenragout <small>vegan, glutenfrei I;</small>
Beilage	Naturreis <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Brot <small>vegan Ab;</small>	Penne-Nudeln <small>vegan Ae;</small>	Schupfnudeln <small>vegan Aa;</small>
Gemüse				
Salat	Blattsalat <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Apfel-Möhren-Frischkost <small>vegan, glutenfrei J;</small>	gemischter Salat <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Spitzkohlsalat <small>vegan, glutenfrei J;</small>
Dessert	Mango-Quarkspeise <small>ohne Gluten G;</small>	Joghurt-Beeren-Creme <small>ohne Gluten G;</small>	Hirseauflauf <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Karamel-Sahne-Pudding <small>ohne Gluten G;</small>

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch

H: Schalenfrüchte Ha: Mandel Hb: Haselnuss Hc: Walnuss Hd: Pistazie I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefel M: Lupine N: Weichtiere

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
---------------	-----------------	-----------------	-------------------

Suppe	Tomatensuppe <small>vegan, glutenfrei F;</small>	Kartoffelsuppe <small>vegan, glutenfrei K;</small>	Maisgrießsuppe <small>vegan, glutenfrei 0</small>	0 <small>0 0</small>
Hauptgericht	Lauch-Pilz-Risotto <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Linsentopf mit Kartoffelkruste <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Gemüse-Pizza <small>0 Ae; G; I;</small>	Bunter Winter-Eintopf <small>vegan, glutenfrei F; J;</small>
Beilage				Roggenbrot <small>vegan, Ab;</small>
Gemüse				
Salat	Blattsalat <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Rote Bete-Salat <small>vegan, glutenfrei K;</small>	gemischter Salat <small>vegan, glutenfrei J;</small>	Chinakohl-Karotten-Salat <small>vegan, glutenfrei J;</small>
Dessert	Schoko-Orangen-Muffins <small>vegan Ae; F;</small>	Apfelmus mit Schlagcreme <small>vegan, glutenfrei 0</small>	Vanillepudding <small>ohne Gluten G;</small>	Heidelbeer-Joghurt <small>ohne Gluten G;</small>

Informationen

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: **A:** Gluten **Aa:** Weizen **Ab:** Roggen **Ac:** Gerste **Ad:** Hafer **Ae:** Dinkel **B:** Krebstiere **C:** Ei **D:** Fisch **E:** Erdnuss **F:** Soja **G:** Milch

H: Schalenfrüchte **Ha:** Mandel **Hb:** Haselnuss **Hc:** Walnuss **Hd:** Pistazie **I:** Sellerie **J:** Senf **K:** Sesam **L:** Schwefel **M:** Lupine **N:** Weichtiere

SPEISENPLAN

12.02.24 bis 15.02.24

KW 7
Fasching

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Rosenmontag	Faschingsdienstag		
Suppe			Haferflockensuppe vegan, glutenfrei F;	Karottensuppe vegan, glutenfrei 0
Hauptgericht			Chilli sin Carne vegan, glutenfrei 0	Cremige Wirsing-Kartoffeln vegan, glutenfrei 0
Beilage			Tacos vegan, glutenfrei 0	0
Gemüse				
Salat			Frischkost-Salat vegan, glutenfrei 0	gemischter Salat vegan, glutenfrei J;
Dessert			Milchreis mit Apfelmus vegan, glutenfrei F;	Vanillepudding ohne Gluten G;

Informationen

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch

H: Schalenfrüchte Ha: Mandel Hb: Haselnuss Hc: Walnuss Hd: Pistazie I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefel M: Lupine N: Weichtiere

SPEISENPLAN

19.02.24 bis 22.02.24

KW 8

Informationen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Kichererbsen-Suppe vegan, glutenfrei 0	Lauch-Creme-Suppe vegan, glutenfrei 0	Brühe mit Gem.-Einlage vegan, glutenfrei 0	Gemüse-Creme-Suppe vegan, glutenfrei 0
Hauptgericht	Biriani-Reispfanne vegan, glutenfrei 0	Grünkohl Gemüse vegan, glutenfrei 0	Gemüse-Lassagna 0 Aa; G;	Sauerkraut-Strudel vegan Ae; Ha;
Beilage	Basmati-Reis vegan, glutenfrei 0	Kartoffelstampf vegan, glutenfrei 0	0 0	Meerrettich-Soße vegan, glutenfrei 0
Gemüse				
Salat	Blattsalat vegan, glutenfrei J;	Frischkost-Salat vegan, glutenfrei 0	Spitzkohlsalat vegan, glutenfrei K;	gemischter Salat vegan, glutenfrei 0
Dessert	Schokopudding ohne Gluten G;	Kokos-Mango-Flan vegan, glutenfrei F;	Bananen-Quark ohne Gluten G;	Pfirsich-Creme-Dessert vegan, glutenfrei F;

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat
Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch
 H: Schalenfrüchte Ha: Mandel Hb: Haselnuss Hc: Walnuss Hd: Pistazie I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefel M: Lupine N: Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Reissuppe	Steckrübensuppe		Selleriesuppe
	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei 0	0	vegan, glutenfrei F;
Hauptgericht	Grünes Thai-Curry	Quinoa-Reis--Buletten 0	Erbseintopf	Creme-Gemüse
	vegan, glutenfrei F; Ha;	vegan, glutenfrei F; I;	vegan, glutenfrei Ae; G;	vegan, glutenfrei F;
Beilage	Basmatireis	Pastinaken-Lauch-Soße	Saatenbrot	Spirelli-Nudeln
	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei 0	vegan Ae;	vegan Ae;
Gemüse				
Salat	Frischkost-Salat	Blattsalat	gemischter Salat	Chinakohl-Karotten-Salat
	vegan, glutenfrei J;	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei J;
Dessert	Dinkelgrießcreme	Kokos-Schoko-Pudding	Rote Grütze m. Vanillesoße	Ananas-Quarkspeise
	0 Ae; G;	ohne Gluten G;	vegan, glutenfrei F;	ohne Gluten G;

Informationen

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat**Allergene:** A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch

H: Schalenfrüchte Ha: Mandel Hb: Haselnuss Hc: Walnuss Hd: Pistazie I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefel M: Lupine N: Weichtiere