

# Speiseplan

Woche vom 10.03.2025 bis 16.03.2025, KW 11

	<b>Montag, 10.03.25</b>	<b>Dienstag, 11.03.25</b>	<b>Mittwoch, 12.03.25</b>	<b>Donnerstag, 13.03.25</b>	<b>Freitag, 14.03.25</b>
Essen 1	Gyros mit Fladenbrot, dazu Krautsalat und Tzatziki  A, D	Seelachsfilet "paniert" mit Zitronenecke, dazu hausgemachter Kartoffelsalat  A, B, C	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln  D, 3, 6	"Red Thai Chicken" mit rotem Curry, Kokosmilch und WOK-Gemüse, dazu Reis  A	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln  A
Essen 2	Nudelaufguss mit Schinken und buntem Gemüse  A, B, D, 2, 3, 6	Kraut-Hackfleischpfanne mit Petersilienkartoffeln  A	Chili con Carne auf Reis  A	Kichererbsen Curry mit Reis (glutenfrei)  E, H	Kartoffelgratin mit Bacon  A, D, 1, 3, 6
Essen 3	Französische Gemüsepfanne mit Spiegelei (glutenfrei)  B, D, 2	Afrikanischer Linseneintopf mit Mango, Kokos und Tomate  A	Frische Champignonpfanne mit Schnittlauch, dazu Schupfnudeln  A, D	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Kräuterquark, dazu Gurkensalat (glutenfrei)  B, D	Exotische Gemüse-Reispfanne (glutenfrei)  D
Essen 4	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker  A, B, 6	Mexikanischer Feuertopf, dazu 1 Brötchen  A	Bread Pakora, gefüllte indische Sandwiches aus Kichererbsenmehl  A	Kürbissuppe mit Baguette  A	Frischer Salat mit gebratenem Lachs (warm), dazu Meerrettichdressing  C, D

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Geschmacksverstärker, 2 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsstoff, 4 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Nitrat, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 enthält eine Phenylalaninquelle  
Allergenkennzeichnung: enthält A Glutenhaltige Getreide\*, B Eier\*, C Fisch\*, D Milch (Laktose)\*, E Schalenfrüchte\*, F Sellerie\*, G Senf\*, H Soja\* (\* und Erzeugnisse daraus)