

Speiseplan KW 2023-40

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spagetti mit hausgemachtem Basilikumpesto, dazu gibt es einen Kohlrabisalat a,g Glutenfreie Alternative	Tag der deutschen Einheit	Chili Con Carne mit Sauerrahm und Baguette Alternative: Linsen sin Carne mit Sauerrahm und Baguette a,g Glutenfreie Alternative	Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffelbrei a,b,g Glutenfreie Alternative	Pfannenkuchensuppe mit Gemüseeinlage und Vollkornbaguette a,b
Erdbeermilch g		Käsekuchen mit Dinkelvollkorn Mürbeteig und Frucht a,b,g	Schokoladen-Pudding mit Fruchtspiegel g	

Gemeldete Unverträglichkeiten und Allergien werden täglich bei den jeweiligen Speisen berücksichtigt (siehe Legende unten). Vegetarische Alternative zu einem Fleischgericht steht stets extra dabei.

- | | | |
|--------------------|---------------------------|-------------|
| a) Gluten | e) Meerestiere | i) Sellerie |
| b) Ei | f) Soja | j) Senf |
| c) Meerestiere | g) Milch / Lactose | k) Sesam |
| d) Schweinefleisch | h) Schalenfrüchte (Nüsse) | |

KW 40



Wochentag



Montag



Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag



Hauptgang
mit



Spagetti mit
Basilikumpesto,
dazu Kohlrabi Salat

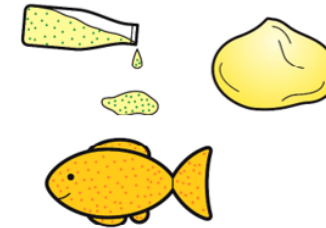


Feiertag

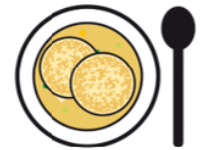
Tag der
Deutschen
Einheit



Chilli con Carne ODER Linsen sin
Carne dazu Baguette



Backfisch mit
Kartoffelbrei (mit
Remouladensöße)



Pfannkuchensuppe
mit Gemüse, dazu
Baguette



Dessert



Erdbeermilch



Käsekuchen mit
Frucht



Schokoladenpudding
mlt Frucht