



*die BIO Produktion ist
zertifiziert durch Grünstempel
e.V. DE-ÖKO-021

Speiseplan für die KW 14 / 2025

	Montag, 31.03.2025	Dienstag, 01.04.2025	Mittwoch, 02.04.2025	Donnerstag, 03.04.2025	Freitag, 04.04.2025
Menü I	Geflügelwiener Würstchen (2St.p.P.) ^{2,3,6} Kräuter Soße ^{19,19a,21} grüne Bohnen *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY französische Tomatenquiche ^{13,13a,15,19a} *BIO Rosmarin- Kartoffeln (frische Kartoffeln aus dem Ofen) Blattsalat Dressing	Geflügelcurrywurst Currysoße ^{19,19a,21} *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a}	VEGGI DAY No Chicken-Filet (vegan) ²² Sweet Chili Soße ² buntes Paprikagemüse *BIO Hirse	Crispy-Fish (MSC Qualität)(Seelachs) ^{3,13,13a,16} helle Soße zu Fisch ^{16,19,19a,22} Bunte Karotten *Reismischung (BIO Reis)
Menü II (vegetarisch)	Tomatencremesuppe ^{19,19a} Mozzarellaperlen ^{19,19a} Tomatenwürfel Ciabatta ^{13,13a}	*BIO Fusilli ^{13,13a} Spinatsoße ^{19,19a,21} Geriebener Käse ^{19a}	Veggi-Bratwurst ^{13,13a,15} helle Senfsoße ^{19,19a,21,22} Erbsengemüse *BIO Bulgur ^{13,13a}	Schupfnudeln ^{13,13a,15} Apfelmus ³ Zimt/Zucker	Überbackene Cannelloni (Ricotta/Spinat) ^{13,13a,15,19,19a} Tomaten Soße
Nachspeise	Grieß Pudding ^{13,13a,19,19a} mit Erdbeersoße	Apfel	Fruchtjoghurt Banane ^{19,19a}	Ananas	Birne
Gemügesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (6) mit Phosphat Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse					