



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

# Speiseplan für die KW 14 / 2025

	<b>Montag, 31.03.2025</b>	<b>Dienstag, 01.04.2025</b>	<b>Mittwoch, 02.04.2025</b>	<b>Donnerstag, 03.04.2025</b>	<b>Freitag, 04.04.2025</b>
<b>Menü I</b>	Geflügelwiener Würstchen (2St.p.P.) <sup>2,3,6</sup> Kräuter Soße <sup>19,19a,21</sup> grüne Bohnen *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY französische Tomatenquiche <sup>13,13a,15,19a</sup> *BIO Rosmarin- Kartoffeln (frische Kartoffeln aus dem Ofen) Blattsalat Dressing	Geflügelcurrywurst Currysoße <sup>19,19a,21</sup> *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) <sup>19,19a</sup>	VEGGI DAY No Chicken-Filet (vegan) <sup>22</sup> Sweet Chili Soße <sup>2</sup> buntes Paprikagemüse *BIO Hirse	Crispy-Fish (MSC Qualität)(Seelachs) <sup>3,13,13a,16</sup> helle Soße zu Fisch <sup>16,19,19a,22</sup> Bunte Karotten *Reismischung (BIO Reis)
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Tomatencremesuppe <sup>19,19a</sup> Mozzarellaperlen <sup>19,19a</sup> Tomatenwürfel Ciabatta <sup>13,13a</sup>	*BIO Fusilli <sup>13,13a</sup> Spinatsoße <sup>19,19a,21</sup> Geriebener Käse <sup>19a</sup>	Veggi-Bratwurst <sup>13,13a,15</sup> helle Senfsoße <sup>19,19a,21,22</sup> Erbsengemüse *BIO Bulgur <sup>13,13a</sup>	Schupfnudeln <sup>13,13a,15</sup> Apfelmus <sup>3</sup> Zimt/Zucker	Überbackene Cannelloni (Ricotta/Spinat) <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Tomaten Soße
<b>Nachspeise</b>	Grieß Pudding <sup>13,13a,19,19a</sup> mit Erdbeersoße	Apfel	Fruchtjoghurt Banane <sup>19,19a</sup>	Ananas	Birne
<b>Gemügesticks</b>	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					