



Speiseplan für die KW 18 / 2025

	Montag, 28.04.2025	Dienstag, 29.04.2025	Mittwoch, 30.04.2025	Donnerstag, 01.05.2025	Freitag, 02.05.2025
Menü I	Rindfleischbällchen 13,13a,15,19,19a,22 Tomaten Soße grüne Bohnen *BIO Fusilli 13,13a	VEGGI DAY Ofenkartoffel Gartengemüse Sour Cream 19,19a	VEGGI DAY Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) 13,13a,15,19,19a Vanillesoße 1,19,19a	Hähnchenschnitzel 13,13a Geflügelsoße 19,19a,21 Basmatireis Blattsalat Dressing	Fischfiguren(MSC Kabeljau) 13,13a,16,19,19a,22 Remoulade 8x,15,19,19a,22 *BIO Kartoffeln Gurkensalat
Menü II (vegetarisch)	Ravioli mit Käsefüllung 13,13a,15,19,19a Tomaten Soße Geriebener Käse 19a	Pizza Margherita (Tomate/Gouda) 13,13a,19a Blattsalat Dressing	Brokkolicremsuppe 19,19a,21 Ciabatta 13,13a	Maiskolben helle Soße 19,19a,21 Kräuterbutter 19,19a *BIO Kartoffeln Blattsalat Dressing	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte 13,13a,13e Kräuterquark 19,19a Dressing *BIO Langkornreis Blattsalat
Nachspeise	Granatapfel Joghurt 19,19a	Ananas	Fruchtjoghurt Pfirsich- Maracuja 19,19a	Apfel	Junior Banane
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (8x) mit Zuckerarten und Süßungsmittel Enthält Allergene: (13) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse					

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



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