





Speiseplan vom 23.02.-27.02.

Täglich frisches Obst und Rohkost zur freien Verfügung

		Allergene und Zusatzstoffe; ggf. Fleisch
Montag 	Grießbrei oder Milchreis mit Roter Grütze und Zimt und Zucker	G, G1, M, Me, La M, Me, La -
Dienstag 	Kartoffelspalten mit Kartoffeltasche mit Frischkäse und Krauserquark Salatbar mit Mozzarella und Balsamico-Dressing	- M, Me, La; vegetarisch M, Me, La - / M, Me, La / -
Mittwoch 	Tomatensuppe mit Nudeln oder Käsesuppe „Triple Cheese“	G, G1, S G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S
Donnerstag	Couscous und Seelachs Mediterran mit Tomatensoße Italia und Erbsen	G, G1 Fi, Sb; msc S -; Bio
Freitag 	Kartoffeln und Kohlrabi-Schnitzel mit Hollandaise und Möhren <u>Nachtisch:</u> Stracciatella-Quark	- G, G1, G4, M, Me G, G1, M, Me, La, S - M, Me, La; Aroma

 = vegetarischer Tag