



Änderungen vorbehalten! Markierungen im Speiseplan:
 = bio
 = DGE
 = vegan

Februar 2016

840		Menü A immer aus der Region	Menü B immer ohne Schweinefleisch	ZV** Komponenten	Fit Buffet
Montag	01.	Gemüse-Käse-Soße Vollkornspirelli		a g V a V	Rotkrautsalat
Dienstag	02.	Kaltverpflegung			
Mittwoch	03.	Gemüse-Curry Reis		a g V VB	Joghurt mit Beerenobst
Donnerstag	04.	Kaltverpflegung			
Freitag	05.	Seelachsfilet Kräutersoße Zucchini Salzkartoffeln		a d F g V VB VB	Gurkensalat
Montag	08.	Vegetarische Klopse Letschogemüse Reis		a V a V VB	Fruchtcocktail
Dienstag	09.	Soße Bolognese Art Spaghetti	Möhreneintopf Mehrkornbrötchen	a R a VB a V	Pfannkuchen (Helau)
Mittwoch	10.	Milchreis Apfelmus Zucker/Zimt		g V V V	Kürbissuppe
Donnerstag	11.	Putenragout Balkangemüse Vollkornnudeln	Linseneintopf Körnerbrötchen	a G VB a V	Fit & Fun Buffet
Freitag	12.	Rührei Rahmspinat Kartoffelbrei		c V a g V g VB	Himbeerquark
Montag	15.	Gemüse-Dino Currysoße Blumenkohl Reis		a c V a V VB VB	Pfirsichkompott
Dienstag	16.	Hühnerbrust Bratensoße Erbsen Kartoffelbrei	Spinat geriebener Gouda Nudeln	G g V VB g VB	Vanillepudding mit Streusel
Mittwoch	17.	Fischstäbchen Dillsoße Karotten Kartoffelpüree	Pfannengemüse Béchamelsonsoße Salzkartoffeln	a d F a g V VB g VB	Fit & Fun Buffet
Donnerstag	18.	Tomatenragout Basilikum Spaghetti		a VB a VB	Pflaumenkompott
Freitag	19.	Veggie-Nuggets Chilisoße Bulgur		a f c V a V a V	Wackelpudding mit Vanillesoße
Montag	22.	Käse-Kräuter-Soße bunte Nudeln		a g V a VB	Fit & Fun Buffet
Dienstag	23.	Rindergeschneitzertes Champignons Reis	Chili sin Carne Nachos/Baguette	a g R a VB VB	Clementine
Mittwoch	24.	Spinat-Karotten-Rösti Gemüsesoße Salzkartoffeln		a V a VB VB	Tomatensuppe
Donnerstag	25.	Tomaten-Reis-Pfanne Baguettebrot		a VB a V	Pfirsichkompott
Freitag	26.	Seelachswürfel Balkangemüse Vollkornreis	Gemüsebällchen Blattspinat Kartoffelbrei	a d F VB V a c g VB a g V g VB	Schokokuss
Montag	29.	Kräuterquark Schnittlauch Salzkartoffeln		g V V VB	Fit & Fun Buffet

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe							
1 mit Farbstoff	3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat					
Allergen-Kennzeichnung							
a glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	d Fisch (-Erzeugnisse)	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)	f Soja (-Erzeugnisse)	g Milch (- Erzeugnisse einschl. Laktose)		
h Schalenfrüchte	i Sellerie (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid u. Sulfite >10 mg /kg/l	m Lupinen (-Erzeugnisse)		
Lebensmittelinhaltsstoffe							
F Fisch	G Geflügel	L Lamm	R Rindfleisch	S Schweinefleisch	B = BIO	V vegetarisch	