






840

Speiseplan März 2019

freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>abhängig der Verordn. steht</small>		 <small>Das Beste aus der Region nach DGE-Qualitätsstandard</small> Allergene Komponenten		 <small>Die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small> Allergene Komponenten		freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>abhängig der Verordn. steht</small>		 <small>Das Beste aus der Region nach DGE-Qualitätsstandard</small> Allergene Komponenten		 <small>Die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small> Allergene Komponenten	
Tag	Datum					Tag	Datum				
Freitag	01.	Obst & Gemüse vom Buffet	V	Möhren-Kartoffel-Eintopf Vollkornbrot							
Montag	04.	Obst & Gemüse vom Buffet	V	Putengeschnetzeltes "Hawaii"-Art Curry-Gemüse-Reis	a g G V B V B	Geschnetzeltes mit Valeso® "Hawaii"-Art Curry-Gemüse-Reis	a ad z g V B V B	Kräuterquark Salzkartoffeln		g V VB	
Dienstag	05.	Pfannkuchen	a c g v	Tomatensoße "Napoli"- Art Spiralnudeln		a V a V a VB		Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Mittwoch	06.	Kirschjoghurt	g v	Seelachfilet, paniert Schnittlauch-Möhren-Soße Kartoffelpüree	a c d F a g V g VB	Gemüsebratung, paniert Schnittlauch-Möhren-Soße Kartoffelpüree	a c g V a g V g VB	Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Donnerstag	07.	Obst & Gemüse vom Buffet	V	Rindergulasch grüne Bohnen Salzkartoffeln	a g R VB VB	Veg. Gulasch grüne Bohnen Salzkartoffeln	a ad c g f VB VB	Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Freitag	08.	Feiertag									
Montag	11.	Obst & Gemüse vom Buffet	V	Gekochtes Ei Senfsoße Erbsen / Karotten Salzkartoffeln	c V a g j VB VB			Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Dienstag	12.	Beerengrütze	V	Berliner Kartoffelsuppe Geflügelwurstscheiben	a i VB 8 G	Berliner Kartoffelsuppe Vollkornbrot	a i VB a ab V	Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Mittwoch	13.	Tomatensalat	V	Kartoffel-Reibekuchen Apfelmus Tagessuppe	a c g V VB a g V			Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Donnerstag	14.	Stracciatellaquark	g v	Chicken-Drumsticks Bratensoße Rotkohl Kartoffeln	a G a g G VB VB	Sojagulasch Rotkohl Kartoffeln	a g f G G VB VB	Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Freitag	15.	Gurkensalat	V	Tomaten-Gemüse-Suppe mit Tortellini Vollkornbrot	a c i g a ab VB			Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Freitag	18.	Obst & Gemüse vom Buffet	V					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Dienstag	19.	Obst & Gemüse vom Buffet	V					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Mittwoch	20.	Schokopudding	g v					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Donnerstag	21.	Obst & Gemüse vom Buffet	V					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Freitag	22.	Möhrensalat	V	Seelachs im Backteig Dillssoße Gemüserais "Risi Bisi"	a d F a g V VB	Gemüsebratung Dillssoße Gemüserais "Risi Bisi"	a c g F a g V VB	Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Montag	25.	Obst & Gemüse vom Buffet	V					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Dienstag	26.	Apfelmus	V					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Mittwoch	27.	Obst & Gemüse vom Buffet	V					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Donnerstag	28.	Vanillequark	g v					Obst & Gemüse vom Buffet		V	
Freitag	29.	Obst & Gemüse vom Buffet	V					Obst & Gemüse vom Buffet		V	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe				BIO			
1	mit Farbstoff	7	gewachst	a	Weizen	glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c	Eier	(-Erzeugnisse)	i	Sellerie	(-Erzeugnisse)	R	Rindfleisch	RB
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Phosphat	ab	Roggen		d	Fisch	(-Erzeugnisse)	j	Senf	(-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch	SB
3	mit Antioxidationsmittel	13	mit Chinin	ac	Gerste		r	Erdnüsse	(-Erzeugnisse)	k	Sesam	(-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB
5	geschwefelt	14	mit Koffein	ad	Hafer		f	Soja	(-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite	>10 mg/kg	F	Fisch	FB
6	geschwärzt	12	mit Zuckeraustauschstoffen	ae	Dinkel		g	Milch	(-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m	Lupinen	(-Erzeugnisse)	V	vegetarisch	VB
= DGE		= BIO DE-ÖKO-044		ZU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten								 vegan			