








Speisenplan Vegetarisch

Woche vom 26.02.-01.03.2024

<p>Montag</p> 	<p>Ruccola-Schnitte mit Tomatensoße dazu Reis</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Weizen und Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
<p>Dienstag</p> 	<p>Rührei mit Rahmgemüse und Kartoffeln Salatbar Obst</p> <p>Allergene: Eier, Sellerie, Milch (einschließlich Laktose), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</p>
<p>Mittwoch</p> 	<p>Nudeln mit Spinatsoße Salatbar Dessert</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Milch (einschließlich Laktose), Weizen, Gerste sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>
<p>Donnerstag</p> 	<p>Paniertes Käseschnitzel* mit Rahmsoße dazu Balkan-Gemüse und Salzkartoffeln Salatbar Obst</p> <p>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse; Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose); Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p><small>*E100 Kurkumin; E160a Carotin; E160c Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin); E326 Kaliumlactat; E404 Calciumalginat; E452 Polyphosphate; E461 Methylcellulose; E1422 Acetyliertes Distärkeadipat; E1442 Hydroxypropylstärke-phosphat</small></p>
<p>Freitag</p> 	<p>Pellkartoffeln mit hausgemachten Kräuterquark</p> <p>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</p>