MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
MO 31.03.	Bolognesesauce vom Rind mit Gabelspaghetti, dazu Gouda-Topping	Bolognesesauce vom Rind: 11a Gabelspaghetti: 11a Geriebener Gouda: 1 17
	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat	Reispfanne mit Paprika und Hirtenkäse: 17 11a Chinakohlsalat:
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail- Dressing und Joghurtdressing	Kichererbsen: Kidneybohnen: Joghurtdressing: 17 Cocktaildressing: 4 13 20 Blattsalat:
	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade	Kirsch-Quark mit Schokoraspeln: 17 2
DI 01.04.	Pommes mit Würstchen	Geflügelbockwurst: 3 5 2 5 10 7 Blumenkohl, natur: Ketchup: Pommes Frites*: Karottenscheiben:
	Pizzasuppe mit Paprika & Champignons, verfeinert mit Schmierkäse	vegetarische Pizza-Suppe: 1 17 19 10 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: 2 Joghurtdressing: 17 Blattsalat:
	Birne -	Birne:
	Pfannkuchen mit Apfelmus	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
MI 02.04.	Apfel -	Apfel:
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	Rohkost mit Dip: 17
DO 03.04.	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Farmersalat	Spirelli Nudeln: 11a Tomatensauce: 19 11a Farmer Salat: 13 17 19 20
	Kiwi -	Kiwi:
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	Rohkost mit Dip: 17







Woche 14.KW 2025 (2)

MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch: 14 10 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Rahmspinat: 4 17 Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20
	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Mais natur und Vollkornreis	Planted Chicken Geschnetzteltes mit Paprika: 16 19 11a Gemüsemais: Vollkornreis:
FR 04.04.	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume	Dessert Quark mit Pflaume: 1 17 2
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	Rohkost mit Dip: 17







Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzsich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.