

Speiseplan März 2024

Hort am Lindenturm

KW 9

01. Freitag: Möhren-Kartoffel-Suppe ^{14,G,I} mit frischem Schwarzbrot ^{AR}, danach Milchreis-Dessert ^{14,G}

KW 10

04. Montag: Zartes Putengeschnetzeltes ^{14,G} mit Vollkorn-Nudeln ^{AW}, danach Quarkbällchen ^{14,15,AW,C,G}
 05. Dienstag: Fischfrikadelle ^{MSC} ^{14,15,AW,C,D,G,J} mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
 06. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 07. Donnerstag: Geb. Camembert ^{14,AW,G} mit Kartoffelpüree ^{14,G} & Preiselbeeren, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 08. Freitag: Zartes Rindergulasch ^{14,G} mit Böhmisches Knödeln ^{14,15,AW,C,G}, danach Pudding ^{1,14,G}

KW 11

11. Montag: Tortellini (Ricotta-Spinat) ^{14,15,AW,C,G} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G}, danach Obst
 12. Dienstag: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 13. Mittwoch: Sahniger Milchreis ^{14,G} mit warmen Apfel-Zimt-Kompott, danach Gemüse-Rohkost
 14. Donnerstag: Seelachsfilet "natur" ^{D MSC} ^{14,G} in Dill-Rahm-Soße^{14,G} & Möhren-Reis, Früchtejoghurt^{14,G}
 15. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) ^{1,12,14,15,AW,C,G}, dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}

KW 12

18. Montag: Italienische Pasta ^{AW} mit Kürbis-Frischkäse-Soße ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 19. Dienstag: Buntes Gemüse-Gulasch ^{14,G,I} mit Spätzle ^{14,15,AW,C,G}, danach Gemüse-Rohkost
 20. Mittwoch: Mini-Hackfleisch-Bällchen(Geflügel) ^{12,15,AW,C,J} in dunkler Soße ^{14,G} dazu Ebly ^{AW}, danach Obst
 21. Donnerstag: Ofenfrischer Schweinebraten ^{14,G,I} mit Kartoffelkloß ^{2,5,AW,L}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 22. Freitag: **kein Essen**

KW 13

25. Montag: Leckere Gnocchi ^{15,C} mit cremiger Spinat-Soße ^{14,G}, danach Obst
 26. Dienstag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf ^{14,AW,G,I}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 27. Mittwoch: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki ^{14,G}, danach ein Osterei ^{15,C}
 28. Donnerstag: Broccoli-Creme-Suppe ^{14,G,I}, danach Kartoffelpuffer ^{15,AW,AH,C} mit Apfelmark ³
 29. Freitag: **Feiertag - Karfreitag**

Osterferien vom 25.03.2024 - 06.04.2024

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

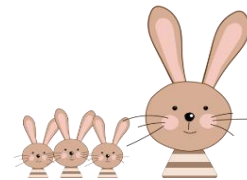
Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.