**Speiseplan vom 26.03. bis 30.03.2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Vegetarisches Menü** | **Klassik Menü** | **Kaltes Menü**  |
| **Montag** | Bio-Spaghetti mit Bio-Blattspinat in Rahmsauce1,3,7Dessert/Obst | Nudelauflauf nach Bolognese (Rind) Art1,3,9Dessert/Obst | Wrapes mit Rinderhackfleisch, Tomate, Remoulade1,3,7Dessert/Obst |
| **Dienstag** | Maultaschen mit bunter Gemüsesauce1,3,7,9,10Dessert/Obst | Putencurry mit Früchten und Reis7,9Dessert/Obst | Rinderfrikadelle mit Kartoffelsalat1,3,7,9Dessert/Obst |
| **Mittwoch** | Kartoffel-Cordon-bleu mit Kräuterquark und Tomaten1,7Dessert/Obst | Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ mit Erbsen in Rahmsauce und Kartoffeln1,3,7,9Dessert/Obst | Schweizer Geflügelwurstsalat mit Emmentaler, Gurke, Tomate und Brötchen1,7Dessert/Obst |
| **Donnerstag**Ferien S-H | Kartoffelröstis mit Tomatensalat und Kräuterquark1,3,7Dessert/Obst | Königsberger Klopse vom Rind mit Kartoffeln und Gemüse1,3,5,7Dessert/Obst | Flammkuchenröllchen mit kleinem Salat1,3,7Dessert/Obst |
| **Freitag**Karfreitag | Canneloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Cocktail-Tomatensauce1,3,7Dessert/Obst | Seefisch im Backteig mit Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat und Orangendressing1,3,4,7Dessert/Obst | Fischburger mit Salat, Remouladensauce, Gurke, Tomate1,4,7Dessert/Obst |

1= Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) 2= Krebstiere

3= Eier 4=Fisch

5= Erdnüsse 6= Soja

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 8= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pacannüsse)

9= Sellerie 10= Senf und Senfprodukte

11= Sesamsamen 12= Schwefeldioxid und Sulfite

13= Lupinen 14= Weichtiere