

## Speiseplan SW 28 (09.03. – 13.03.26)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe/Dessert</b>	Broccolicremesuppe A, G mit Croutons natur A	Vanillepudding G	Hühnerbouillon Vollkorn Ditalini hell A	Frischer Fruchtsalat	BIO-Gemüsebouillon L Reibteig A, C
<b>Hauptspeise mit Fleisch/Fisch</b>	BIO-Milchreis G Kakaozucker F	BIO-Paprikahendl- Ragout A, G Serviettenknödel A, C, G dazu Gärtner Mix Salat Joghurtkräuter dressing C, G, M	Putenbratwürstel Grillkartoffeln BIO-Mischgemüse "Mexiko-Style" Joghurt- Kräutersauce C, G, M	Cevapcici vom Huhn A, C, M Jasminreis Letschogemüse	Fischnuggets A, C, D, G BIO-Risipisi dazu Sport Mix Salat Joghurtkräuter dressing C, G, M
<b>Hauptspeise ohne Fleisch</b>		Kartoffel- Bärlauchlaibchen A, G BIO-Sonnengemüse BIO- Schnittlauchsauce A, G	Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce A, G, L und Hartkäse gerieben C, G dazu Eisbergsalat Joghurtkräuter dressing C, G, M	Vollkornspaghetti A Sigis Sonnenblumen- Soja-Sugo A, F, L dazu Grüner Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	Geröstete Knödel A, C, G dazu Sport Mix Salat American Dressing C, G, M
<b>Nachmittag</b>	Jause um ca. 15:00 Uhr	Jause um ca. 15:00 Uhr	Jause um ca. 15:00 Uhr	Jause um ca. 15:00 Uhr	Jause um ca. 15:00 Uhr

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

**A**=Getreide (glutenhaltig); **B**=Krebstiere; **C**=Ei; **D**=Fisch; **E**=Erdnuss; **F**=Soja; **G**=Milch od. Laktose;  
**H**=Schalenfrüchte; **L**=Sellerie; **M**=Senf; **N**=Sesam; **O**=Sulfite; **P**=Lupinen; **R**=Weichtiere