

Speiseplan vom 09.03.26 bis 13.03.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 09.03.26	 Bockwurst (G) (01,02,03,04,08) Möhrengemüse „bürgerlich“ (A1,J) Obst	 Vegetarische Reispfanne (A1,F,K) (02) Kräuterdip (G) Blattsalat Sylter Dressing Obst	
Dienstag 10.03.26	 Hühnerfrikasse (A1,G,J) (01,03) Reis Blattsalat Sylter Dressing Apfelmus	V Gemüsesuppe (I) mit veg. Ravioli (A1) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Apfelmus	
Mittwoch 11.03.26	 Seelachsfilet (A1,D) Helle Soße (A1,G) Spitzkohlgemüse Kräuterreis Obst	V Kartoffelgnocchis drei farbig (A1,C) Möhrenbolognaise Sauce Zucchini Salat mit Essig und Öl (O) (03) Obst	
Donnerstag 12.03.26	 Leberkäse (I) (01,02,03,04,08,09,28) Balkangemüse Kartoffelpüree (G) (01) Pudding (G)  Putenleberkäse	V Vegetarische Chinapfanne (A1,O) (03) Joghurt Minzsauce (G) Pudding (G)	
Freitag 13.03.26	V Weiße Bohnen Suppe (G,I,O) (03) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Blechkuchen (A1,C,F,G) (02)	V Nudeln (A1) Brokkolisauce (G) (03) Blattsalat Italian Dressing (J) Blechkuchen (A1,C,F,G) (02)	

Änderungen Vorbehalten!

Varius Werkstätten gGmbH Daimlerstraße 17 41516 Grevenbroich
Allergene: A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, A3: Gerste - Glutenhaltige Getreide, A4: Hafer - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid/Sulfite

Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 04: Mit Geschmacksverstärker, 08: Mit Phosphat, 09: Mit Süßungsmittel, 28: mit Nitritpökelsalz