

Speiseplan vom 16.03.26 bis 20.03.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 16.03.26	 Frikadelle (A1,C,I) Bratensauce Kartoffelpüree (G) (01) Rotkohl (03,09,10) Obst	V Pizza Margherita (A1,G) (01,04) Blattsalat Joghurtdressing (G) Obst	
Dienstag 17.03.26	V Spätzle (A1,C) Gorgonzolasoße (A1,G) Blattsalat Italian Dressing (J) Naturjoghurt mit Honig und Schokomüsli (G)	V Couscous Pfanne (A1) Tomaten Salat (O) (03) Naturjoghurt mit Honig und Schokomüsli (G)	
Mittwoch 18.03.26	 Hähnchenschnitzel Gurken Kartoffelsalat (O) (03) Obst	V Zweifarbiges Zuchhiniragout Kräuterreis Karottensalat Obst	
Donnerstag 19.03.26	V gefüllte Pfannekuchen (A1,C,G) Apfelmus (03) Puderzucker	V Karottensuppe (G) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Pudding (G)	
Freitag 20.03.26	 Gulaschsuppe „Gärtnerin Art“ (I) (02) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Donuts (A1,G)	V Gemüsegulasch (A1,F,G) (02) Nudeln (A1) Donuts (A1,G)	

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, 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, 09: Mit Süßungsmittel, 10: Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel