

Speiseplan vom 23.03.26 bis 27.03.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 23.03.26	 Carbonarasoße (A1,G,I,J) Nudeln (A1) Apfelmus (03) Obst	V Klassische Minestrone mit Sellerie, Kartoffeln und Bohnen dazu (G,I) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Obst	
Dienstag 24.03.26	V Gemüsefrikadelle mit (G) Kartoffeln Kohlrabi in Rahmsauce (G) Pudding (G) (01)	V Kartoffelgnocchis (A1,C) Grillgemüse Pudding (G) (01)	
Mittwoch 25.03.26	 Wurstgulasch (G) (03,04,08) Kräuterreis Krautsalat (C,G,J) (02) Obst	V Grünkern Gemüse Gratin mit Porree und Möhre sowie Leinsamen dazu Kräuterdip (G) Obst	
Donnerstag 26.03.26	 Düsseldorfer Senftopf (J) Spätzle (A1,C) Erbsen und Möhren Fruchtjoghurt (G) (01)	V Süßkartoffel-Rucola-Schnitte (A1) (G) (03,04,08) Nudelsalat (A1,A2,A3,A4,K) Fruchtjoghurt (G) (01)	
Freitag 27.03.26	 Käse Lauch Suppe (G,I) (01) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A3,A4,K) Muffins (A1,F,G)	V Vegetarisches Moussaka (G) Kräuterquark (G) Muffins (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, 05: Geschwefelt, 08: Mit Phosphat