

Speiseplan vom 23.02.26 bis 27.02.26

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 23.02.26	 Putengulasch mit bunten Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln Wachsbrechbohnen Salat ^{(O) (03)} Obst	 Vegetarische ZucchiniPfanne ^(A1,F) Reis Obst	
Dienstag 24.02.26	 Königsberger Klopse ^(A1,C) Kapernsauce ^(A1,G) Reis Rote Beete Salat ^{(O) (03,09)} Grießpudding ^(A1,G)  Geflügelklopse	 Spätzle ^(A1,C) Spitzkohlgemüse Gorgonzolasoße ^(A1,G) Tomaten Salat ^{(O) (03)} Grießpudding ^(A1,G)	
Mittwoch 25.02.26	 Bolognese Sauce Nudeln ^(A1) Hartkäse gerieben ^{(C,G) (02)} Blattsalat Italian Dressing ^(J) Obst	 Indisches Kartoffelcurry ^(H1) Kräuterdip ^(G) Blattsalat Joghurtdressing ^(G) Obst	
Donnerstag 26.02.26	 Gemüseschnitzel mit ^(A1,C) Kartoffelpüree ^{(G) (01)} Erbsen und Möhren Rote Grütze mit Vanillesoße ^(G)	 Lasagne vegetarisch ^(A1,C,G,I) Blattsalat French Dressing ^(J) Rote Grütze mit Vanillesoße ^(G)	
Freitag 27.02.26	 Frischer Erbseneintopf aus gelben und grünen Erbsen, Möhren, Kartoffeln und Sellerie dazu ein Mehrkornbrötchen ^(A1,A2,A3,A4,K) Milky Way ^(C,F,G)	 Pfälzer Kartoffelsuppe ^(G,I) Mehrkornbrötchen ^(A1,A2,A3,A4,K) Milky Way ^(C,F,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, H1: Mandeln - Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid/Sulfite

Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 09: Mit Süßungsmittel