



Menüplan 17.03.2025 -21.03.2025

| *** | Eintopf der Woche : | Bohneneintopf |
|-----|--|---|
| | Menü 1 | Menü 2 |
| Mo | Schulung | Schulung |
| Di | Hühnerfrikassee mit Reis 6,20 € | Spirelli , Tomatensoße mit Wurst, Reibekäse 5,50 € A1,C,F,G,I,J,K |
| Mi | Rinderbraten, Rotkraut, Klößen 6,90 € A1,C,G,I,J | Reibekuchen mit Apfelmus 5,20 € A1,C,G |
| Do | Kräuterquark, Leberwurst, Kartoffeln 6,00 € G | Steak, Champignons Bratkartoffeln 6,70 € A1,C |
| FR | Bauernfrühstück mit Salat 5,50 € A1,C,G,I,J | Szegediner Gulasch mit Knödel 6,20 € |

1-Farbstoff,2-Konservierungsstoffe,3-Antioxidationsmittel,4-Geschmacksverstärker,

5-Geschwefelt,6-Phosphat,7-Süßungsmittel

A-Glutenhaltiges Getreide,A1-Weizen,A2-Roggen,B-Krebstiere,C-Eier,D-Fisch,E-Erdnüsse,F-Soja

G-Milch einschl. Laktose,H-Schalenfrüchte,I-Sellerie,J-Senf,K-Sesam,L-Lupine,M-Weichtiere,N-Schwefeldioxid/Sulfide