



Speiseplan Vahr für die Woche vom 20.– 24. Februar

Montag	Putengyros (2), Naturreis, Rohkostsalate, Joghurt-Kräuter-Sauce und scharfe Tomatensauce Schokopudding
Dienstag	Kartoffel-Brokkoli-Tomaten-Auflauf mit Bechamelsauce (c, g), Früchtepunsch Kirschkuchen mit Streusel (g, c)
Mittwoch	Bunter Gemüseeintopf mit Karotten, Brokkoli, Porree, Nudeln wahlweise mit Fleischklößchen (1, 2) Milchreis mit Zimt und Apfelspalten
Donnerstag	Spaghetti Bolognese oder Spaghetti mit Tomatensauce, gedünstete Möhren Obstplatte der Saison
Freitag	Bratfisch vom Seelachs (a, c) mit Ofenkartoffeln, Erbsen-Möhren in Butter (g) Vanillequark mit Beeren

Wir bieten täglich frische Rohkost und Salate der Saison an

Da wir auf die Anmeldung der Essensteilnehmer verzichten und täglich frisch kochen, kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen.

Zusatzstofflegende: 1 – mit Konservierungsstoff; 2 – mit Antioxidationsmittel; 3 – Geschmacksverstärker; 4 – Süßungsmittel; 12 – mit Farbstoff; 13 – geschwefelt; 14 – geschwärzt; 15 – gewachst; 16 – mit Phosphat. a – glutenhaltiges Getreide; b – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c – Eier und Eierzeugnisse; d – Fisch und Fischerzeugnisse; e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; g – Milch und Milcherzeugnisse; h – Schalenfrüchte/Nüsse; i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j – Senf und Senferzeugnisse; k – Sesam- und Sesamerzeugnisse; l – Schwefeldioxid/Sulfite; m – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; o – Fructose.