



Speiseplan Vahr für die Woche vom 25. – 29. März

| | |
|-------------------|---|
| Montag | Spinatcannelloni (a, c, g) in Tomatensauce mit Parmesan (g) Obstkuchen (a,c) |
| Dienstag | Chicken Nuggets (a) mit Kartoffelpüree (2, 12, 13, g) Fruchtjoghurt (g) |
| Mittwoch | Hühner- (a, g) oder Gemüsekassie (a) mit Reis Obst (o) |
| Donnerstag | Fischfrikadellen (a, c, d) mit Kartoffeln und Gemüsebeilage Panna Cotta (g) |
| Freitag | Wraps zum Selberdrehen mit 2 verschiedenen Dips (g) Grießbrei (a, g) |

Wir bieten täglich eine Auswahl frisch zubereiteter Salate

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

Zusatzstofflegende: 1 – mit Farbstoff; 2 – konserviert; 3 – Antioxidationsmittel; 4– Geschmacksverstärker; 5 – geschwefelt; 6 – geschwärzt; 7 – gewachst; 8 – mit Phosphat; a – glutenhaltiges Getreide, a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4 – Hafer; 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 (einschließlich Laktose); h – Schalenfrüchte/ Nüsse, h1 – Mandeln, h2 – Haselnüsse, h3 –Walnüsse, h4 – Kaschunüsse, h5 – Pecannüsse, h6 – Paranüsse, h7 – Pistazien, h8 – Macadamianüsse; 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. Auf Anfrage halten wir nähere Informationen bereit.