



Sonderkostspeiseplan März 2025

Glutenfrei, ohne Milch und ohne Ei

	Woche 03.03. - 07.03.	Woche 10.03. - 14.03.	Woche 17.03. - 21.03.	Woche 24.03. - 28.03.	31.03.2025
MONTAG	Gemüseragout (1,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst	Kürbis-Chiasamen-Burger Creme-Sauce (1) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete Saisonales Obst	Geflügelbratwurst Senfsauce (1,o) Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonales Obst
DIENSTAG	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Rote Bete Saisonales Obst	gebratenes Seelachsfilet (d) süß-saure-Sauce Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Hackfleisch "Bolognese" glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Zitrone (3,f)	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Pastinaken-Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Gurkensalat Soja-Joghurtalternative mit Aprikose (3,f)	
MITTWOCH	Tomatensauce glutenfreie Nudeln Möhrenrohkost Soja-Joghurtalternative mit Mango (3,f)	"Milchreis" (aus Reisdink gekocht) mit Erdbeeren Gurkenstückchen	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Spinat (1) Kartoffelpüree (1,3,10,l) Saisonales Obst	Kartoffelpuffer Apfelmus (3) Möhrenstückchen	
DONNERSTAG	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Spinat (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Blaubeeren (3,f)	Putenschnitzel "natur" gebraten Erbsengemüse (1) Salzkartoffeln Schokopudding	Wildlachs in Tomaten-Kokos- Sauce (d) Langkornreis Rotkohlrhokost Waldmeistergötterspeise (1)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (1) Langkornreis Soja-Joghurtalternative mit Waldbeeren (3,f)	
FRITAG	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten u. Porree) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Brühnudeln (mit glutenfreien Nudeln, Karotten, Porree u. Erbsen) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) glutenfreies Brot (f) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme),
b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte
(h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss und
Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder
10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten