



Sonderkostspeiseplan Februar 2025 vegetarisch

	Woche 03.02. - 07.02.	Woche 10.02. - 14.02.	Woche 17.02. - 21.02.	Woche 24.02. - 28.02.	
MONTAG	Ei (c) Senfsauce (a,a1,g,o) Salzkartoffeln Rotkohlrkost Saisonales Obst	Spinat-Frischkäse-Sauce (1,a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Rührei (c,g) Petersiliensauce (a,a1,g) Kartoffelpüree (3,g) Gurkensalat Saisonales Obst	Gemüsebolognese (mit Karotten, Porree u. Sellerie) (a,a1,i) Vollkornnudeln (a,a1) Saisonales Obst	
DIENSTAG	Kürbis-Chiasamen-Burger Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Vanillepudding (g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Rahmpitzkohl (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Apfel, Pfirsich und Maracuja (1,3,g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Erdbeerquarkspeise (g)	
MITTWOCH	Kichererbsen-Curry (mit Tomaten u. Kokosmilch) Langkornreis Saisonales Obst	Grießbrei (a,a1,g) Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse Vollkornnudeln (a,a1) Weißkohlrkost Saisonales Obst	Hefeklöße (a,a1) Erdbeersauce Möhrenstückchen	
DONNERSTAG	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Süßkartoffel-Gemüsepfanne (3) (mit Karotten, Tomaten u. Äpfeln) Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a,a1,g) Langkornreis Birnenquarkspeise (g)	Karotten-Sesamstick (a,a1,k) Gemüsesauce (a,a1,g) Salzkartoffeln, Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)	
FREITAG	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis, Karotten u. Sellerie) (a,a1,i) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (g,i) (mit Kartoffeln u. Sellerie) Roggenvollkornbrot (a,a2) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (g) (mit Kartoffeln, Möhren u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln, Karotten u. Sellerie) (i) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

Kennlichmachung 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=Macadamiannuss 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