

# Menüplan

## KW 11/2025

### vom 10.03.2025 bis 13.03.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Sternchensuppe <sup>a1,i</sup> Käsespätzle <sup>a1,g,c</sup> Zwiebelsoße <sup>1,2,a1</sup> Oberländer Bratwurst <sup>2,5,6,j</sup> Bratensoße <sup>1,a1</sup> Farfalle <sup>a1</sup> Kartoffelbrei <sup>g</sup> Leipziger Allerlei	Blumenkohlsuppe klar <sup>a1,i</sup> Frikadelle <sup>Schwein a1,c,g,j</sup> Blumenkohl- Käsemedaillons <sup>1,2,a1,c,g</sup> Hörnchen <sup>a1</sup> Würfelpotato <sup>g</sup> Bratensoße <sup>1,a1</sup> Kräutersoße <sup>a1,g</sup> Broccoligemüse Eichblattsalat	Minestonesuppe <sup>i</sup> Bratwurstschnecke <sup>Schwein 2,5,6</sup> Hühnerfrikassee <sup>l,a1,g</sup> Farfalle <sup>a1</sup> Bratensoße <sup>1,a1</sup> Reis Karottengemüse	Backerbsensuppe <sup>i,a1</sup> Hähnchenschlegel Bratkartoffeln Schweinegulasch <sup>a1,1,4,c,g,i</sup> Spätzle <sup>a1,c,2</sup> Gurkensalat
<b><u>Veggie:</u></b> Käsespätzle <sup>a1,g,c</sup>	<b><u>Veggie:</u></b> Blumenkohl- Käsemedaillons <sup>1,2,a1,c,g</sup>	<b><u>Veggie:</u></b> Nudelauflauf <sup>a1,g1</sup>	<b><u>Veggie:</u></b> Gemüseragout <sup>2,4,1,c,g,i</sup>
Frisches Obst	Kirschjoghurt <sup>g</sup>	Frisches Obst	Joghurt- Zitronencreme <sup>g</sup>

#### **Zusatzstoffe**

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt

#### **Hauptallergene in Lebensmitteln**

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite

(8) geschwärzt  
(9) gewachst

(h) Schalenfrüchte  
(i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse