

# Speiseplan

für die Kalenderwoche 9

	Menü "Standard"	Menü "Wahlkomponente"	Menü "Vegetarisch"	Nachtisch
<b>Montag</b> <b>01.03.2021</b>	"Gaisburger Marsch" Schwäbischer Spätzleintopf a,b,i,m, mit viel Gemüse b, und Rindfleischstreifen b,g,3,	"Gaisburger Marsch" ./. Joghurt siehe Etikett	"Gaisburger Marsch" Schwäbischer Spätzleintopf a,b,i,m, mit viel Gemüse b, und Soja-Streifen k,	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> <b>02.03.2021</b>	Königsberger Klopse (Kalb) a,i,m, an Kapernsauce a,b,i,3, Reis Erbsengemüse a,b,i,1,	Königsberger Klopse (Kalb) a,i,m, an Kapernsauce a,b,i,3, Salzkartoffeln j, Erbsengemüse a,b,i,1,	Königsberger Klopse a,b,g,i,k, an Kapernsauce a,b,i,3, Reis Erbsengemüse a,b,i,1,	Quark mit Mirabellen i,3,
<b>Mittwoch</b> <b>03.03.2021</b>	Haus Haller Currywurst (Schwein) b,g,3, in pikanter Sauce g,i,k,m,1,2,3,4, dazu Stampfkartoffeln i,j,1, und Krautsalat g,k,m,i,1,2,3,4,	Haus Haller Currywurst Geflügel) b,g,3, in pikanter Sauce g,i,k,m,1,2,3,4, dazu Stampfkartoffeln i,j,1, und Krautsalat g,k,m,i,1,2,3,4,	Haus Haller Currywurst (veg.) a,b,g,i,k,m, in pikanter Sauce g,i,k,m,1,2,3,4, dazu Stampfkartoffeln i,j,1, und Krautsalat g,k,m,i,1,2,3,4,	Obst nach Jahreszeit
<b>Donnerstag</b> <b>04.03.2021</b>	Gegrillte Schweinerippe b,g,3, an eigener Sauce a,b,g,i, Apfelrotkohl i,1, und Salzkartoffeln j,	Putenhacksteak a,i,m, an eigener Sauce a,b,g,i, Apfelrotkohl i,1, und Salzkartoffeln j,	Gemüsesteak b, an eigener Sauce a,b,g,i, Apfelrotkohl i,1, und Salzkartoffeln j,	Nougat- Pudding a,i,
<b>Freitag</b> <b>05.03.2021</b>	Zartes Fischragout b,f,g,3, mit buntem Gemüse b, in Sahnesauce a,b,i, dazu Penne-Nudeln a,m,	Soja-Geschnetzeltes i,k,1, mit buntem Gemüse b, in Sahnesauce a,b,i, dazu Penne-Nudeln a,m,	Soja-Geschnetzeltes i,k,1, mit buntem Gemüse b, in Sahnesauce a,b,i, dazu Penne-Nudeln a,m,	Quark/Joghurt i/siehe Etikett
<b>Samstag</b> <b>06.03.2021</b>	Möhren-Durch-Gemüse b,g,3, mit Kartoffelwürfeln j, und geschmorten Zwiebeln i,1, dazu eine Hausmacher Bratwurst	Möhren-Durch-Gemüse b,g,3, mit Kartoffelwürfeln j, und geschmorten Zwiebeln i,1, dazu eine Geflügel-Frikadelle a,i,m,	Möhren-Durch-Gemüse b,g,3, mit Kartoffelwürfeln j, und geschmorten Zwiebeln i,1, dazu eine Gemüsebratwurst b,k,	Fruchtjoghurt siehe Etikett
<b>Sonntag</b> <b>07.03.2021</b>	Hühnersuppe a,b,i,m, Jungschweinsbraten b,g,3 in feiner Zwiebelsauce a,b,i,g,1, Salzkartoffeln j, Kohlrabi-Gemüse a,b,i,	Hühnersuppe a,b,i,m, Rindfleischstreifen in feiner Zwiebelsauce a,b,i,g,1, Salzkartoffeln j, Kohlrabi-Gemüse a,b,i,	Kürbis-Chia-Medaillon in feiner Zwiebelsauce a,b,i,g,1, Salzkartoffeln j, Kohlrabi-Gemüse a,b,i,	Kirsch- Pudding a,i,

a=Gluten; b=Sellerie; c=Krebstiere; d=Lupin; e=Sesam; f=Fisch; g=Senf; h=Erdnuss; i=Milch; j= Schwefeldioxid u. Sulfite; k=Soja; l=Schalenfrüchte; m=Ei; n=Weichtiere

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=Schwefel; 6=Phosphate; 7=Süßungsmittel; 8=geschwärzt(Oliven); 9=gewachst(Obst)

Änderungen im gesamten Speiseplan sind möglich ! Aktuelle Allergen- und Zusatzstoffinformationen im Intranet abrufbar !



2021