

Datum	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Menü 1	„Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R;cg) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Grießpudding (g)	Gebackener Knusperlachs (F;a ¹ dj,3) Remoulade (cj) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Hähnchen-Nuggets (G;a ¹ g) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a ¹) Salat <u>oder</u> Obst	Putenbratwürste mit feiner Majorannote (G;ij) Bratensoße (R;i), Kartoffelpüree (gl,25) Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR;g) Vollkornreis Brokkoli <u>oder</u> Obst 
Menü 2 (vegetarisch)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a ¹ cgh ¹ ,1)  Salat <u>und</u> Grießpudding (g)	Gebackener Gemüsestrudel auf Camembert-Rahmsoße (a ¹ cgi)  Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraiche im Ofen gebacken (cg)  Salat <u>und</u> Obst	Backfisch vom Feld (a ¹ ,6) Kartoffeln Remouladensoße (cj)  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse Tomaten-Gemüseragout (gi)  Salat <u>und</u> Obst
Menü 3	Kartoffelecken mit Knoblauch-Kräuter Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (g)	Kartoffeln mit Remouladensoße (cj) Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelpüree (gl,25) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Vollkornreis (a ¹) mit Rahmsoße (R;gi) Brokkoli, Salat <u>und/oder</u> Obst

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
h = Schalenfrüchte
h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss;
h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss

i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

VOGO – Vollkorn Gemüse Obst.

Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.



* 7 Lebensmittelgruppen:

1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –