



# SPEISEPLAN

31.03. – 04.04.2025



*Montag*

Pasta<sup>16</sup> mit Kräuter-Sauce<sup>11,19</sup>  
Joghurt<sup>11</sup> und Müsli<sup>16</sup>

*Dienstag*

Reis mit Champignon-Sauce<sup>11,19</sup> und Salat<sup>20</sup>  
Stracciatella Quark <sup>11</sup>

*Mittwoch*

Tomatencremesuppe<sup>11,9</sup> mit Croutons<sup>12,16</sup>  
Rahmapfelstrudel <sup>11,16</sup>

*Donnerstag*

Hähnchenschenkel  
mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>19,20</sup>  
Obst

*Freitag*

Käsespätzle<sup>11,13,16,19</sup> und Salat<sup>20</sup>  
Doppelkeks<sup>11,16</sup>



**Für mehr Bio  
in der Profiküche**  
Eine Initiative  
von Bioland e.V.  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)

## *Allergene*

11 - Milch, 12 - Knoblauch, 13 - Ei, 14 - Nüsse,  
15 - Erdnüsse, 16 - Glutenhaltige Getreide (Dinkel),  
17 - Fisch (aus Wildfang), 18 - Krebstiere, 19 - Sellerie,  
20 - Senf, 21 - Sesamsamen, 22 - Eisensalz, 23 - Soja

DE-ÖKO-006 Alle Speisen unter Vorbehalt!

