



Einrichtung: Gerlingen / Bietigheim-Bissingen

KW 11		Speiseplan			
Menü	Mo, 10. Mrz 25	Di, 11. Mrz 25	Mi, 12. Mrz 25	Do, 13. Mrz 25	Fr, 14. Mrz 25
	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1
	Käsespätzle (g,gw,m)	Schaschliktopf (Pute) mit Reis (g,i,m)	Fischnuggets mit Salzkartoffeln und Ketchup (m,g,gw)	Hähnchenbrust natur mit Kartoffelspalten und Dip (g,gw,m)	Geflügelbällchen mit Rahmsauce und Reis (g,i,m)
	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2
	Kartoffelgratin mit gedämpften Gemüse (g,gw,i,m)	Gemüsecreme- suppe mit Brot (g,gw,i,m)	Gemüsenugets mit Salzkartoffeln und Ketchup (m,g,gw)	Gnocchi mit Spinatsauce (g,gw,m)	Süßkartoffel- curry mit Reis (g,gw,m)
Nachrichtisch	Joghurt (m)	Bio-Obst	Pudding (m)	Bio-Obst	Milchreis (m)
Rohkost/ Salat	Karottensalat (m,s,sn)	Salat mit Dressing (m,i,sn)	Rohkost	Gurkensalat	Bio Rohkost

Allergene und Zusatzstoffe

g = Gluten, gh = Hafer, sn = Senf, i = Sellerie, gw = Weizen, gr = Roggen, sj = Soja, e = Ei, gg = Gerste, m = Milch, sm = Sesam, gd = Dinkel, f = Fisch, gk = Grünkern



1. mit Konservierungsstoff, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Süßungsmittel Saccharin, 5. mit Süßungsmittel Cyclamat, 6. mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, Acesulfam, 7. mit Phosphat, 8. Geschwefelt, 9. Chininhaltig, 10. Coffeinhaltig, 11. mit Geschmacksverstärker, 12. Geschwärzt, 13. Gewachst, 14. gentechnisch verändert