

# Speiseplan Februar 2024

## Mitti Senkendorf

KW 5

01. Donnerstag: Cappellini "Pomodoro e Basilico" 14,AW,C,G mit Gemüseragout 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
02. Freitag: Kartoffelrösti 12 mit buntem Möhren-Rahm-Gemüse 14,G, danach Krapfen 14,15,AW,C,G

KW 6

05. Montag: Mini-Fleischbällchen (Geflügel) 12,15,AW,C,J in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Nudeln AW, Obst  
06. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Salat 1,3,14,G,J,L  
07. Mittwoch: Deftiges Rindergulasch 14,G,I mit Nudeln AW, danach Gemüse-Rohkost  
08. Donnerstag: Fränkische Bratwurst 2 mit Salzkartoffeln 14,G danach Salat 1,3,14,G,J,L  
09. Freitag: Gemüsebrühe 1 mit Mini-Gemüse-Maultaschen 15,AW,C,I, Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G

KW 7

12. Montag: Italienische Pasta AW mit Lachs-Sahne-Soße  14,D,G, danach Früchtejoghurt 14,G  
13. Dienstag: Paprika-Gulasch (Pute) 14,G mit Böhmisches Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Krapfen 14,15,AW,C,G  
14. Mittwoch: Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) 12,14,G mit Paprika-Kräuter-Quark 14,G & buntem Salat 1,3,14,G,J,L  
15. Donnerstag: Leckere Gnocchi 15,C mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, danach Obst  
16. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 1,3,14,G,J,L

KW 8

19. Montag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Möhren-Soße 14,G, danach Obst  
20. Dienstag: Feiner Hühnertopf mit Möhrchen & Erbsen 14,G dazu Reis, danach Pudding 1,14,G  
21. Mittwoch: Feines Putengeschnetzeltes 14,G mit Schupfnudeln 15,AW,C,I, danach Obst  
22. Donnerstag: Ofenfrischer Schweinebraten 14,G,I mit Kartoffelkloß 2,5,AW,L, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
23. Freitag: Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Rohkost

KW 9

26. Montag: Buntes Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Langkornreis, danach Obst  
27. Dienstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
28. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
29. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Stracciatella-Quark 14,G

Winterferien vom 12.02.2024 - 16.02.2024

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

**Inhaltsstoffe:**

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

**Allergene:**

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.