

# Speiseplan

## 11. Woche vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

		Montag 10.03	Dienstag 11.03	Mittwoch 12.03	Donnerstag 13.03	Freitag 14.03
Bleibergquelle	Menü 1	<b>Bio Penne Ricotta-Spinatsoße</b> <small>A: M, M-Lak</small> <b>Möhrensalat</b> <small>Z: 1</small>	<b>Pfannkuchen mit Kirschen</b> <small>A: G, G-Wz, Ei, M, M-Lak</small> <b>Vanille Soße</b> <small>A: M, M-Lak</small> <b>Rohkost</b>	<b>Gemüsecremesuppe mit Petersilie</b> <small>A: G, G-Wz, M, Sel</small> <b>Kaiserbrötchen</b>	<b>Hähnchenbrust Zwiebel-Sahne-Soße</b> <small>A: M, M-Lak</small> <b>Bio Reis</b> <b>Balkangemüse</b> <small>A: Sel</small>	<b>Dorschfilet</b> <small>A: G, G-Wz, F</small> <b>Kräuterkartoffeln</b> <b>Möhrengemüse</b>
		<i>Ei:2 g, Fe:5 g, 455 kJ, 109 kcal, Ko:13 g</i>	<i>Ei:9 g, Fe:13 g, 1480 kJ, 352 kcal, Ko:49 g</i>	<i>Ei:12 g, Fe:16 g, 1846 kJ, 441 kcal, Ko:57 g</i>	<i>Ei:27 g, Fe:7 g, 1839 kJ, 438 kcal, Ko:63 g</i>	<i>Ei:14 g, Fe:9 g, 1362 kJ, 325 kcal, Ko:42 g</i>

Allergene: M: Milch, M-Lak: Milch einschließlich Laktose, G: Gluten, G-Wz: Weizen, Ei: Ei, Sel: Sellerie, F: Fisch

Zusatzstoffe: 1: mit Konservierungsstoff