



Einrichtung: Gerlingen / Bietigheim-Bissingen

KW 11		Speiseplan			
Menü	Mo, 9. Mrz 26	Di, 10. Mrz 26	Mi, 11. Mrz 26	Do, 12. Mrz 26	Fr, 13. Mrz 26
	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1
	Spiralnuheln (gw) mit Bolognese- Sauce (Rind) (i, gd (Grünkern), gh)	Schaschliktopf (Pute) (sn, i) mit Bio- Reis (-)	Fischfilet paniert (f, gw) mit Kartoffeln (-) und Remoulade (m)	Hähnchenbrust natur (-) mit Curryreis (-)	Geflügelbällchen (gw, e, sn) mit Spätzle (gw, e) und Bio-Rahmsauce (vegi) (i, m)
	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2
	Reibekuchen (gw, e) mit Kräuterquark (m)	panierter Blumenkohltaler (gw, gg, m) mit Kartoffelsalat (i)	Eieromelette (gw, e, m) mit Kartoffeln (-) und Kräutersauce (m)	Bio - Maccaroni (gw, e) mit Spinatsauce (m)	Süßkartoffel - curry (i,sn,m) mit Reis (-)
Nachtisch	Joghurt (m)	Bio Obst	Vanillepudding (m)	Bio-Obst	Milchreis (m)
Rohkost/ Salat	bunter Bohnensalat (-)	Salat mit Dressing (m,i,sn)	Rohkost	Gurkensalat mit Joghurtdressing (i,sn,m)	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, hw=Hartweizen, 7 = Phosphat



Aufgrund der Aktuellen Marktsituation kann es zu Änderungen einzelner Speisen kommen.

Wir versuchen immer eine vergleichbare Alternative zu liefern.