## Vegetarischer Speiseplan

20.03. - 24.03.2023

Montag:

Brunch im Internat von 10 Uhr bis 12 Uhr!
Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis-u. Sonnenblumenkernen,
Croutons, verschiedenen Dressings.
Dessert<sup>1,8,11</sup>und frisches Obst<sup>13</sup>

Dienstag:

Tortellini Auflauf mit frischen Champignons und Käse<sup>8</sup> überbacken Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis-u. Sonnenblumenkernen, Croutons, verschiedenen Dressings.

Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Mittwoch:

Gebratene Schupfnudeln(Kartoffelnudel) mit Zwiebel und Ei Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert<sup>1,8,11</sup>und frisches Obst<sup>13</sup>

Donnerstag:

Freitag:

Gebratene Auberginen und Zucchini mit Fussilinudeln In Salbeisahne<sup>8</sup> Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert<sup>1,8,11</sup>und frisches Obst<sup>13</sup>

Nordhessische grüne Sauce<sup>8</sup> mit gekochten Eiern und Butterkartoffeln Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Gerd Eberhardt Küchenleitung Guten Appetit
wünscht das
Küchenteam

(Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!)

Fußnote: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=mit Schwefeloxid, 6=geschwärzt, 7=enthält Phosphat 8= enthält Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßstoff, 12=enthält eine Phenylalaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin