

Vegetarischer Speiseplan

vom
18.03.- 22.03.2024

Montag:	Gefüllte Paprikaschote mit Couscous und Gemüse auf Tomatensauce mit Reis Salatbuffet mit verschiedenen Dressings Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst ¹³
Dienstag:	Blumenkohl-Käsebratling auf vegt. Rahmsauce ⁸ mit Erbsen-Möhrengemüse und gebratenen kleinen Kartoffeln Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst ¹³
Mittwoch:	Nordhessische grüne Sauce mit vielen frischen Kräutern, Sauerrahm ⁸ und gekochten Eiern; Butterkartoffeln Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst ¹³
Donnerstag:	Spaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse ⁸ Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst ¹³
Freitag:	Würzige Gemüsebrühe mit Grießklößchen und rustikalem Landbrot Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst ¹³

Gerd Eberhardt
Küchenleitung

Guten Appetit

wünscht das
Küchenteam

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 Phenylaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin