

# Speiseplan

10.03.-14.03.2025

Montag:

Frisches Rührei vom Bio-Hof mit Rahmspinat und Kartoffeln  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Dienstag:

„Zarte Hähnchenhaxen auf Schnittlauchsauce mit gebackenen  
Kartoffelwedges (Kartoffelspalten in der Schale); Marktgemüse  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Mittwoch:

Frische Champignons, gebraten mit Knobi Dip und Blumenkohl  
und Semmelknödel  
Salatbuffet und verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Donnerstag:

Frisches Seelachsfilet paniert und gebraten mit hausgemachter  
Remouladensauce und Salzkartoffeln  
Salatbuffet und verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Freitag:

Gebackene Brokkoli-Nuggets mit Röstitaler und  
Frühlingsgemüse mit Sc. Hollandaise  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Eisdessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Gerd Eberhardt  
Küchenleitung

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 Phenylalaminquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin