

# SPEISEPLAN

## 20.03.2023 – 24.03.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>FRÜHSTÜCK / BROTZEIT</b>	 <p>gemischter Semmelkorb mit Butter, Marmelade, Käse und Frischkäse</p> <p>Müsli / Frühstücksflocken</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>Croissants mit Butter, Marmelade und Honig</p> <p>Müsli / Frühstücksflocken</p> <p>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>gemischter Laugenkorb mit Butter, Streichwurst und Wurst</p> <p>Rührei</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>gemischter Semmelkorb mit Butter, Marmelade, Frischkäse und Käse</p> <p>Bananenbrot</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>	 <p>Toast mit Butter, Wurst und Streichwurst</p> <p>Milchreis mit Zimt-Zucker und Kirschen</p> <p>frisches Obst / Gemüse</p> <p>Tee / Milch</p>
<b>MITTAGESSEN</b>	 <p>Nudelaufbau mit Schinken und Erbsen</p> <p>Tomaten-/Gurkensalat</p> <p>Quark-Frischkäsecreme mit frischem Obst</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Gyros mit Tomatenreis und Zaziki</p> <p>griechischer Bauernsalat</p> <p>Vanillepudding</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Fischstäbchen mit Bechamelkartoffeln, Blumenkohlgemüse und Remoulade</p> <p>Eis</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Grießnockerlsuppe</p> <p>Pfannkuchen mit Marmelade oder Quarkcreme</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>	 <p>Semmelknödel mit Rahmsauce</p> <p>gem. Salat</p> <p>Naturjoghurt mit Fruchtmus</p> <p>Wasser / Saftschorle</p>

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe ist beim Küchenpersonal einsehbar.  
Änderungen vorbehalten!