

## Speiseplan SBW

Woche 13.01.2025-17.01.2025

KW 3

	Herzhaft	Vegetarisch	Salat
<b>Montag</b>	Pochiertes Seelachsfilet <sub>D</sub> auf Rahmgemüse <sub>G,I</sub> und Ebly-Weizen <sub>A</sub> Früchtejoghurt <sub>G</sub>	Bunter Gemüseeintopf mit Grießklößchen <sub>A,C,G,I</sub> Mischbrot <sub>A</sub> Früchtejoghurt <sub>G</sub>	Bunter Mischsalat mit Kochschinken und Joghurtdressing <sub>2,3,G</sub> Baguette <sub>A</sub> Früchtejoghurt <sub>G</sub>
<b>Dienstag</b>	Spaghetti <sub>A</sub> mit Hähnchenbolognese <sub>A,I</sub> geriebener Käse <sub>G</sub> Weißkrautsalat	Pastinaken-Curryeintopf mit roten Linsen und frischem Koriander <sub>A,I</sub> Weißkrautsalat	Knackige Salatherzen mit Räucherlachs Kräuterdressing <sub>D,J</sub> Baguette <sub>A</sub> Weißkrautsalat
<b>Mittwoch</b>	Rinderfrikadelle <sub>A,C,J</sub> mit Tomatensauce <sub>A</sub> und Steckrüben- Kartoffelpüree <sub>G</sub> Frisches Obst	Gebackener Camembert <sub>A,G</sub> mit Tomatensauce <sub>A</sub> Gemüsereis <sub>I</sub> Frisches Obst	Rosenkohl-Birnensalat mit Granatapfel und Ziegenkäse <sub>G</sub> Knoblauchcrostinis <sub>A</sub> Frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Linseneintopf mit Kassler und Kartoffeleinlage <sub>2,3,6,A,I</sub> Mischbrot <sub>A</sub> Pfannkuchen <sub>A,C,G</sub>	Bunte Farfallnudeln <sub>A</sub> mit Avocado- Basilikumsauce <sub>A,G</sub> geriebener Käse <sub>G</sub> Pfannkuchen <sub>A,C,G</sub>	Wrap mit Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Frischkäsecreme <sub>2,A,G</sub> Pfannkuchen <sub>A,C,G</sub>
<b>Freitag</b>	Knackwurst <sub>2,3,I,J</sub> mit Grünkohlgemüse und Kartoffeln Bunter Rohkostsalat <sub>J</sub>	Milchreis <sub>G</sub> mit Apfelmus <sub>3</sub> Zucker und Zimt Bunter Rohkostsalat <sub>J</sub>	Bunter Eisberg- Frisseesalat mit marinierten Fetakäse und Melone <sub>G</sub> Baguette <sub>A</sub> Bunter Rohkostsalat <sub>J</sub>

### Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Trennmittel-Überzugsmittel  
6 Phosphat 7 Süßungsmittel 8 Dickungsmittel, Geliermittel, mod. Stärke 9 Säuerungsmittel 10 Hefeextrakt

### Allergene

A Gluten und glutenhaltiges Getreide B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse C Eier und Eierzeugnisse  
D Fisch und Fischerzeugnisse E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F Soja und Sojaerzeugnisse  
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse J Senf und Senferzeugnisse K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
L Schwefeldioxid und Sulfite, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse N Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse