

Speiseplan SBW

Woche 27.01.2025-31.01.2025

KW 5

	Herzhaft	Vegetarisch	Salat
Montag	<p><i>Spirellis_A mit Jagdwurstwürfeln Feuerwehrsauce_{2,3,6,A;J} geriebener Käse_G Karotten-Weißkrautsalat</i></p>	<p><i>Gräupcheneintopf mit Gemüse und Kartoffeleinlage_{A,I} Mehrkornbrötchen_{A,K} Karotten-Weißkrautsalat</i></p>	<p><i>Bunter Mischsalat mit gebratener Putenbrust, frisches Gemüse Joghurtdressing_G Baguette_A Karotten-Weißkrautsalat</i></p>
Dienstag	<p><i>Backfischfilet_{A,C,D;J} mit Dillsauce_{A,G} und Kartoffelpüree_G Obst</i></p>	<p><i>Gemüsemaultaschen_{A,C;I} mit Tomatenragout_A und frischem Rucola Obst</i></p>	<p><i>Rosenkohl-Quinoasalat mit Ei und Feldsalat Orangendressing_{C;J} Ciabatta_A Obst</i></p>
Mittwoch	<p><i>Weißer Bohneneintopf mit Kassler, frischem Gemüse und Kartoffeleinlage_{2,3,6,A;I} Mischbrot_A Vanille-Kokosquark_{1,G}</i></p>	<p><i>Gemüseschnitzel_A mit Sauce Hollandaise_{8,9,10,A;C;G} und Vollkornreis Vanille-Kokosquark_{1,G}</i></p>	<p><i>Rettichsalat mit geräuchten Forellenfilet, Äpfel und Gemüse Senf- Dilldressing_{D;G;J} Baguette_A Vanille-Kokosquark_{1,G}</i></p>
Donnerstag	<p><i>Kartoffel-Fenchelsüppchen_G Spätzle mit Schinkenspeckwürfel_{2,A;C} und Käsesauce_{8,9,10,A;G} Röstzwiebeln_A</i></p>	<p><i>Kartoffel-Fenchelsüppchen_G Kartoffelpuffer_{A;C} mit Apfelmus₃ Zucker und Zimt</i></p>	<p><i>Kartoffel-Fenchelsüppchen_G Roter Linsensalat mit Feta und Eisberg_G Baguette_A</i></p>
Freitag	<p><i>Lasagne vom Rind mit Gemüse_{A;C;G;I} und Bechamelsauce_{A;G} Kirschjoghurt mit Schokosplitter_{G;H}</i></p>	<p><i>Hausgemachte Sauerkrautbällchen_{2,3,A} mit Kräuterdipp_G und Feldsalat Kirschjoghurt mit Schokosplitter_{G;H}</i></p>	<p><i>Wrap mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterfrischkäse und Feta_{2,A;G} Kirschjoghurt mit Schokosplitter_{G;H}</i></p>

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