

## Speiseplan SBW

Woche 03.02.2025-07.02.2025

KW 6

	Herzhaft	Vegetarisch	Salat
<b>Montag</b>	Leberragout mit Äpfeln, Saurer Gurke und Zwiebeln <sup>2,7,8,A;J</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Frisches Obst	Paprikaschote <sup>A;I;J</sup> mit Kräutersauce <sup>A;G</sup> und Vollkornreis Frisches Obst	Knackige Salatherzen mit Räucherlachs und Gemüse Senf-Dilldressing <sup>D;J</sup> Baguette <sup>A</sup> Frisches Obst
<b>Dienstag</b>	Pochiertes Fischfilet <sup>D</sup> mit Dillsauce <sup>A;G</sup> und Gemüsereis <sup>I</sup> Gurkensalat mit Dillschmand <sup>G</sup>	Bunter Möhreintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Eierstich <sup>A;C;I</sup> Mischbrot <sup>A</sup> Gurkensalat mit Dillschmand <sup>G</sup>	Winterlicher Blattsalat mit frischen Feigen und Serranoschinken Basilikumdressing <sup>2,J</sup> Ciabatta <sup>A</sup> Gurkensalat mit Dillschmand <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b>	Kürbissüppchen <sup>A;G</sup> Kasslerkambraten mit Sauce <sup>2,3,6,A;I;J</sup> Schmandkraut <sup>G</sup> und Kartoffeln	Kürbissüppchen <sup>A;G</sup> Kaiserschmarrn <sup>A;C</sup> mit Vanillesauce <sup>1,A;G</sup>	Kürbissüppchen <sup>A;G</sup> Feldsalat mit gegrillten Fenchel, Roter Beete und Buchweizen Walnußdressing <sup>2,3,A;H</sup> Baguette <sup>A</sup>
<b>Donnerstag</b>	Kartoffel-Laucheintopf mit Geflügelbällchen <sup>A;C;I;J</sup> Mischbrot <sup>A</sup> Mangojoghurt <sup>G</sup>	Rahmspinat <sup>A;G</sup> mit Kräuterröhrei <sup>C;G</sup> und Salzkartoffeln Mangojoghurt <sup>G</sup>	Chiccoreesalat mit grünen Bohnen und Kartoffeln <sup>J</sup> Baguette <sup>A</sup> Mangojoghurt <sup>G</sup>
<b>Freitag</b>	Rindergulasch mit Wurzelgemüse <sup>A;I;J</sup> und Spirellis <sup>A</sup> Erdbeerkaltschale <sup>1</sup>	Kartoffel- Frischkäsetaschen <sup>G</sup> mit pikanten Paprikadipp <sup>2,7,8,9,C;G;J</sup> frischer Feldsalat Erdbeerkaltschale <sup>1</sup>	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan <sup>3,A;G;H</sup> Erdbeerkaltschale <sup>1</sup>

### 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 Eiererzeugnisse  
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