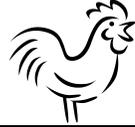
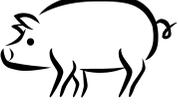




Speiseplan

17.03. – 20.03.2025

KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hauptgericht (1)	<p>Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G)</p> <p>dazu Wedges (Aa) und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (G)</p> 	<p>Rinderrahmgeschnetzeltes (5,C)</p> <p>dazu Bio-Gabelspaghetti (Aa) und Mandelbrokkoli (Fa)</p> 	<p>Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren</p> <p>dazu Bio-Salzkartoffeln</p> 	<p>Hähnchenbrust mit Bärlauch-Frischkäsesauce (C) und Frühlingsgemüse (Karotte, Kohlrabi, Lauch, Champignons)</p> <p>und Bio Penne (Aa)</p> 
Hauptgericht (2) <i>Vegetarisch</i>	<p>Kleine Kartoffeln mit Ratatouillegemüse</p> <p>dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (G)</p>	<p>Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C)</p> <p>dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (5,C,G,P)</p>	<p>Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce</p> <p>dazu Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)</p>	<p>Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H)</p> <p>dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Orangen- Buttermilchdressing (C,G)</p>

Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung siehe Aushang Mensa und Homepage der Gutenberg-Schule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !
Änderungen vorbehalten.

Für Zutaten und Komponenten in Bio-Qualität gilt die DE-ÖKO-007

