

Wochenmenüplan KW 10 vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 02.03.2026	Spätzle A,A1,C Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons G	Spätzle A,A1,C Käsesauce A,A1,C,G 1,2	Rote Grütze Vanillesauce G 1
Dienstag, 03.03.2026	Kartoffelgratin A,A1,G Möhrengemüse	Nudelaufauf "a la Lasagne" mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I Möhrengemüse	Milchpudding - Vanille G 1
Mittwoch, 04.03.2026	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Gemüse-Eintopf mit Nudeln, Blumenkohl und Brokkoli A,A1,L Weizenbaguette A,A1,A2	Banane
Donnerstag, 05.03.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Senfsauce G,J Vollkornreis	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Senfsauce G,J Vollkornreis	Stracciatellajoghurt G
Freitag, 06.03.2026	Kräuterquark G,L Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse	Sojageschnetzeltes mit Champignons F,I,L Nudeln - Penne A,A1,A2,A3,A4	Birne

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten