Speiseplan März 2024

Mo. 4.3. Krautstrudel mit Dip und Salat | Pfirsichcreme (A/C/G/L)
Di. 5.3. Fleckerlspeis | Eiernudeln mit Salat | Dany-Sahne-Schnitten (A/C/E/F/G/H/L/M)
Mi. 6.3. Nudelsuppe | Buchteln mit Vanillesauce (A/C/G/L)
Do. 7.3. Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat und Reis | Obst (A/C/L/M/G)

Mo. 11.3. Erdäpfelsuppe | Grießschmarrn mit Kompott (A/C/G/L)
Di. 12.3. Rindsgulasch mit Nudeln | Müsli (A/C/E/G/H/L/N/O)
Mi. 13.3. Gebackene Speckknödel mit Sauerkraut | Obstsalat (A/C/G/O)
Do. 14.3. Hirselaibchen mit Dip und Salat | Fruchtjoghurt (A/C/G/M/L)

Mo. 18.3. Spaghetti Carbonara mit Salat | Lemoncake (A/C/G/L/M)
Di. 19.3. Schöberlsuppe | Apfelstrudel mit Vanillesauce (A/C/G/L)
Mi. 20.3. Gemüsecurry mit Basmatireis | Bananencreme (F/G/H/L/M)
Do. 21.3. Schweinemedaillons mit gebratenen Schupfnudeln und Gemüse | Obst (A/C/L/O)

Osterferien!

Im März wird an 12 Tagen gekocht zu einem Menüpreis von € 3,50.

Zu jeder Mahlzeit wird frisches Wasser und Saft bereitgestellt.
Natürlich darf Nachschlag geholt werden solange der Vorrat reicht.

Guten Appetit wünschen euch Doris und Anita!

A – glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Ei
D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja
G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere