



**03.03.2025 - 06.03.2025**

---

**Montag, 03.03.2025**

Bio Geflügel-Bratwurst; ca. 50 St. à ca. 50 g

Kräuterkartoffeln; Knusprig gebackene Kartoffelscheiben, herzhaft gewürzt und mit Schnittlauch und Dill ummantelt

Bio Erbsen "naturell"; ungewürzt - 2 Btl. à 1500 g

Nachtisch - selbst -; (( ))

---

**Dienstag, 04.03.2025**

Bio Käsespätzle; Spätzle in Käsesoße, verfeinert mit Crème fraîche ((Gl, Gl1, Mi))

Broccoli-Röschen "naturell"; fein gewürzt

Obst - selbst -;

---

**Mittwoch, 05.03.2025**

Bio Pfannkuchen; ca. 50 St. à 70 g ((Gl, Gl1, Ei, Mi))

Apfelmus, gezuckert; (4250 ml/Ds.) [A]

Nachtisch - selbst -; (( ))

---

**Donnerstag, 06.03.2025**

Bio Mini-Ravioli in Tomatensoße; Mini-Ravioli mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße ((Gl, Gl1, Ei, Mi, Se))

Nachtisch - selbst -; (( ))





**10.03.2025 - 13.03.2025**

---

**Montag, 10.03.2025**

Bio Chicken Nuggets; aus zartem Hühnerbrustfleisch geformt,  
in knuspriger Panade - ca. 110 St. à ca. 23 g ((Gl, Gl1))

Bio Pommes frites;

Bio Mais "Natur"; Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt

Nachtisch - selbst -; (())

---

**Dienstag, 11.03.2025**

Alaska-Seelachs "Nordische Art"; in würzigem Backteig - ca.  
40 - 55 Stück à 65 - 85 g ((Gl, Gl1, Fi))

Kartoffelgratin; feine Kartoffelscheiben, mit einer milden  
Käse-Sahne-Soße überbacken ((Gl, Gl1, Mi, Se))

Buttergemüse "naturell"; Feines Buttergemüse aus Möhren,  
Erbsen, Blumenkohlröschen und Gemüsemais, leicht gewürzt  
((Mi))

Obst - selbst -;

---

**Mittwoch, 12.03.2025**

Bio Hörnchen-Nudeln in Käsesoße; mit Erbsen und  
Karottenwürfeln verfeinert ((Gl, Gl1, Mi))

Nachtisch - selbst -; (())

---

**Donnerstag, 13.03.2025**

Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen; Mediterranes  
Pfannengericht mit Hähnchenbruststücken, Gemüsepaprika,  
Broccoli, Zucchini und Reis ((Mi))

Nachtisch - selbst -; (())



---

**Allergiehinweislegende**

Gl: Gluten

Gl1: Weizen

Mi: Milch & -produkte

Ei: (Hühner-) Ei

Se: Sellerie

Fi: Fisch

**Zusatzstoffe**

A: mit Antioxidationsmittel

Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

