

## Speiseplan Sinsheim Monat Februar 2024

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.0102.02.2024 KW 5	Menü 1	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch <r>, Salat, French Dressing</r>	Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade <f>, Salzkartoffeln, Erbsengemüse</f>	Chicken Nuggets <g>, Pommes frites, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing</g>	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen <r>, Apfelstrudel, Soße mit Vanillegeschmack</r>	
	Vegetarisches Menü	Eierpfannkuchen 'Blattspinat-Hirtenkäse, Helle Cremesoße, Salat, French Dressing	Gnocchi, Blattspinat, Tomatensoße, Hartkäse gerieben, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Farfalle tricolore, Helle Champignonsoße <v>, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing</v>	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <v>, Kräutersoße, Markerbsen, Salzkartoffeln</v>	
	Pasta Menü	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	
	Dessert	Obst	Vanilla-Milchpudding	Buttermilchdessert Heidelbeere	Joghurt mit Müsli und Cranberry	
05.0209.02.2024 KW 6	Menü 1	Bifteki vom Rind <r>, Tomatenreis, Krautsalat</r>	Panierte Fischnuggets vom Alaska Seelachs <f> mit Remoulade, Salzkartoffeln, Brokkoli</f>	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <r>, Stampfkartoffeln, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen</r>	Vegetarische Linsensuppe <v>, Geflügel Wiener Würstchen, Eierspätzle</v>	
	Vegetarisches Menü	Gebackener Camembert, Pommes frites, Wildpreiselbeeren	Backerbsensuppe <v>, Kirschmichel <v>, Apfelmark</v></v>	Tagliatelle, Gemüsebolognese, Gemüserohkost mit Kräuterquarkdip	Tortelloni Ricotta Spinat <v>, Tomatensoße, Salat, French Dressing</v>	
	Pasta Menü	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	
	Dessert	Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja	Frisches Stückobst: Birne	Obst	Fruchtquark	
12.0216.02.2024 KW 7	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Vegetarisches Menü	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Pasta Menü	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	

	Menü 1	Geflügelbratwurst <g>, Geflügelrahmsoße, Erbsen,- Möhrengemüse, Salzkartoffeln</g>	Spaghetti Nester, Bolognese aus Hähnchenfleisch <g>, Hartkäse gerieben</g>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Fischfrikadelle aus Alaska Seelachs <f>, Kartoffelsalat, Remoulade</f>	
19.0223.02.2024 KW 8	Vegetarisches Menü	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Spaghetti Nester, Brokkoli-Käsesoße, dazu Hartkäse gerieben, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Pizza Margaritha <v>, Salat, Joghurt- Kräuter Dressing</v>	Vegetarischer Makkaroniauflauf <v>, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing</v>	
	Pasta Menü	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Fusilli-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <v></v>	
	Dessert	Obst	Buttermilchdessert Mango	Butterkeks-Milchpudding	Obst	
	Menü 1	Chicken Wings <g>, Kartoffelspalten mit Schale mit gewürzter Knusperschicht, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing</g>	Currywurst vom Rind, Curryketchup, Pommes frites, Salat, French Dressing	Vegetarische Kartoffelsuppe <v> dazu Dampfnudel mit Kruste und Vanillesoße</v>	Fischstäbchen <f>, Salzkartoffeln, Remoulade</f>	
-01.03.2024 KW 9	Vegetarisches Menü	Eierspätzle, Braune Rahmsoße, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Flädlesuppe dazu Grießbrei <v>, Pfirsichkompott</v>	Kartoffelgratin, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Champignons, Möhren, Erbsen und Bohnen <v>, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing</v>	
26.0207	Pasta Menü	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	Gabel-Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <v></v>	
	Dessert	Fruchtquark mit Früchte Müsli	Joghurt Vanille	Obst	Obst	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.