



**Speiseplan für Schulen vom 31.03.2025 bis 06.04.2025**

KW: 14	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	Gemüse-Würstchen-Gulasch (Geflügel) (02,04) (a,aa) mit Langkornreis	Nudeln (a,aa) mit Tomatensoße (04) (a,aa) und Gemüseknabber	Knusper-Lachs (04) (a,aa,d,j) mit Kartoffelpüree (p,q) und Rohkostsalat mit klarem Dressing (i)	Cremiger Wikingereintopf mit Rindfleischklößchen (a,aa,c,i,j,p,q) und Gabelspaghetti (a,aa)	
<b>Dessert</b>	Vanillepudding (p,q)	Mini-Muffin (a,aa,c,p,q)	Stracciatella-Joghurt (f,p,q)	Fruchtcocktail (01,03)	
<b>Veget. / muslim. Kost</b>	Gemüseragout (ohne Fleisch) (p,q) mit Langkornreis	Kein Menü	Gekochte Eier (c) mit Kartoffelpüree (p,q) und Rohkostsalat mit klarem Dressing (i)	Cremiger Wikingereintopf mit veg. Bällchen (a,aa,ac,f,p,q) und Gabelspaghetti (a,aa)	

**Guten Appetit wünscht das Küchenteam**

**Fragen und Anregungen nimmt der Küchenleiter, Herr Koch, gerne entgegen unter Tel: 0 23 03 - 23 89 40 oder E-Mail: [hj.koch@werkstatt-im-kreis-unna.de](mailto:hj.koch@werkstatt-im-kreis-unna.de)  
Es kann nicht ausgeschlossen werden, das Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind**

**Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !**

01=mit Farbstoff; 02=mit Konservierungsstoff; 03=mit Antioxidationsmittel; 04=mit Geschmacksverstärker; 05=geschwefelt

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse; aa=Weizen; ac=Gerste; c=Eier und -erzeugnisse; d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; p=Milch und Milchprodukte; q=Lactose