


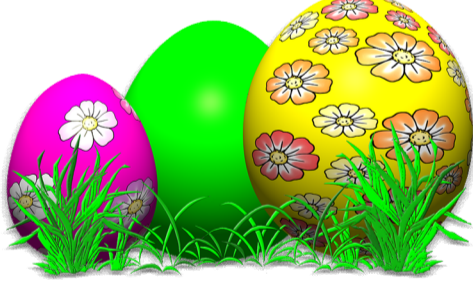
# Speiseplan Kaltgerichte

**März 2024**

Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Datum		Salat	Kaltgericht
KW 10	Mo 04.03.2024	„Portugiesischer Salat“ mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (a, d)	Gegrilltes Putensteak mit Curryremoulade im Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4, g)
	Di 05.03.2024	Griechischer Reismudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzazikidressing (B, a, c, g, i, j)	Geflügelsalat mit Champignons und Mandarine dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2, g, i, j)
	Mi 06.03.2024	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
	Do 07.03.2024	Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, j, g, e)	Eiersalat mit Schnittlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
	Fr 08.03.2024	"Caesers Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
KW 11	Mo 11.03.2024	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	★ Couscoussalat mit rote Bete, Apfel, Sellerie und Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen (a, a1, i, e, h) dazu Joghurdressing (a, g)
	Di 12.03.2024	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Deutsche Bowl aus Kartoffelsalat, gebratene Nürnberger, hausgemachtes Mixpickles, Weißkrautsalat und einem Frischkäse-Senf-Dip (B, c, a, g, i, j)
	Mi 13.03.2024	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurdressing (a, a1, g)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
	Do 14.03.2024	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 15.03.2024	★ Mexikanischer Bulgursalat mit Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln, Tomate (a, a1, a2, i) dazu Chilli-Joghurt-Dip (g)	Baguette mit gebratenem Kasseler, Meerrettichremoulade und Krautsalat (4, B, a, g, i, j)
KW 12	Mo 18.03.2024	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Ei (2, 4, 6, c, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (a, c, i, j)	Vollkornbaguette (a, a1, a2, a3, a4) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
	Di 19.03.2024	Raviolisalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mais und Mozzarella dazu Tomatenpestodressing (a, c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Mi 20.03.2024	Nudel -(a, a1, c) Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Baguette mit Schweinebraten, Weißkrautsalat, Zwiebelmarmelade und Kräuterremoulade
	Do 21.03.2024	Tunesischer Couscoussalat mit Salz-Zitronen, Tomate, Gurke und Falafelbällchen dazu Joghurdressing	Gebratenes Putenschnitzel (a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
	Fr 22.03.2024	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Griechische Bowl aus Tomaten-Reissalat mit Tzaziki, Cevapcici, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken (B, C, a, g)
KW 13	Mo 25.03.2024	 <h1 style="text-align: center;">Ferien</h1> 	
	Di 26.03.2024		
	Mi 27.03.2024		
	Do 28.03.2024		
	Fr 29.03.2024		

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!



Telefon: 036372/ 97680