










# Speiseplan Tiefenbachschule

KW 11

vom: 13.03.2023

bis: 17.03.2023

	Menü		Dessert	
Montag 13.03.2023		Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce {1,7}		Apfelmus {33}
Dienstag 14.03.2023		Linsensuppe mit einem Geflügelwürstchen, dazu 1 kleines Brötchen {1,6,7,12,33,44,46}		Frisches Obst
Mittwoch 15.03.2023		Soja-Chili mit Paprika, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis {6}		Frisches Obst
Donnerstag 16.03.2023		Gebratenes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, dazu einen frischen Salat mit Cocktail-Dressing {1,3,4,7,10,31,33,39}		Quarkspeise mit bunten Früchten {7,33}
Freitag 17.03.2023		Putengeschnetzeltes mit Spätzle {1,3,7,9,46} und Tomatensalat {12}		Rote Grütze mit Vanillesauce {7,31}

**Vorgeschriebene gesetzliche Anmerkung:**

Zusätze: 31 Farbstoff, 33 Antioxidationsmittel, 34 Gelatine, 38 Phosphat, 39 Süßungsmittel, 42 Rind, 43 Schwein, 44 Konservierungsstoff, 46 Geflügel

**Deklaration Allergene:** 1 Gluten\*, 2 Krebse\*, 3 Eier\*, 4 Fisch\*, 5 Erdnuss\*, 6 Soja\*, 7 Milch Milcheiweiß\* inkl. Laktose, 8 Schalenfrüchte\*, 9 Sellerie\*, 10 Senf\*, 11 Sesam\*, 12 Schwefeloxid und Sulfite, 13 Lupine\*, 14 Weichtiere\*

\* = und Erzeugnisse daraus; Die vollständigen Informationen zu den Allergenen sowie die detaillierten Nährwertangaben können telefonisch erfragt werden.

**Änderungen vorbehalten!**