



### Speiseplan vom 23. bis 27. März 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Bio Nudeln (a-Weizen) mit vegetarischer Bolognese(f, i), und geriebenem Parmesan(g) Obst	a, f, g, i
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes(g) (Veg: vege. Geschnetzeltes(f, g)) „Zürcher Art“ mit Langkornreis und Rohkost	g (Veg: g, f)
Mittwoch	Karottencremsuppe(g, i) mit Gemüseinlage(i), halbem Brötchen(a-Weizen) und Cassis- Joghurt(g) (Schwarze Johannisbeere)	a, g, i
Donnerstag	Hausgemachte Fischfrikadelle (a-Weizen, c, d, i) (Veg: hausgemachte Gemüsefrikadelle (a-Weizen, c, i) mit gebuttertem Kaisergemüse(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	a, c, d, g, i  (Veg: a, c, g, i)
Freitag	Rosmarinkartoffeln vom Bauern aus der Region mit Kräuterquark(g) und einem gemischtem Salat	g

#### Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse