

# Menuplan

18. bis 22. März 2024



**jobfactory**

## Allgemeines Menu

## Vegetarisches Menu

<b>Mo</b>	Blattsalat mit Nüssen (8) Penne mit Linsenbolognese (1) Reibkäse (7)	Blattsalat mit Nüssen (8) Penne mit Linsenbolognese (1) Reibkäse (7)

<b>Di</b>	Salat mit Ei und Croutons (1,3) Gnocchi mit Tomatensauce (1) Pfälzer Rüepli	Salat mit Ei und Croutons (1,3) Gnocchi mit Tomatensauce (1) Pfälzer Rüepli
	Dessert: Fruchtjoghurt (7)	

<b>Mi</b>	Blumenkohlsuppe (7) Eieromeletten (3,7) Salzkartoffeln und Spinat	Blumenkohlsuppe (7) Eieromeletten (3,7) Salzkartoffeln und Spinat

<b>Do</b>	Gebr. Schellfischfilet (1,2,4, MSC) Zitronenquarkmayonnaise (1,3) Reis und Brokkoli	Weizenstäbchen (1) Zitronenquarkmayonnaise (1,3) Reis und Brokkoli

<b>Fr</b>	Mais-Curry-Salat (3) Tofuwürfeli (6), Rahmsauce (1,7) Spätzli (1,3)	Mais-Curry-Salat (3) Tofuwürfeli (6), Rahmsauce (1,7) Spätzli (1,3)
	Dessert: Osternest (1,3,6,7,8)	

Nr.	Allergien
1	Glutenhaltige Getreide und Produkte auf Getreidebasis mit Gluten
2	Krebstiere und Produkte auf Krebstierbasis
3	Ei und Produkte auf Ei-Basis
4	Fische und Produkte auf Fischbasis
5	Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis
6	Soja und Produkte auf Sojabasis
7	Milch und Produkte auf Milchbasis (einschliesslich Laktose)
8	Hartschalenobst (Nüsse) und Produkte auf Nussbasis
9	Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
10	Senf und Produkte auf Senfbasis
11	Sesamsamen und Produkte auf Sesamsamenbasis
12	Schwefel-dioxid und Sulfite
13	Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
14	Weichtiere und Produkte auf Weichtierbasis

