




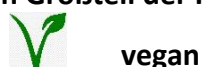


Speiseplan an der JBS im Fahltskamp 36

20. - 24.03.2023

KW 12	Menü 1	Menü 2	Beilage	Dessert
Montag	Deftige Erbsensuppe  (auf Wunsch mit Geflügel-Wiener)	Veget. Köttbullar mit Rahmsauce und Penne-Nudeln	Rohkost	Pfirisch-Quark
Dienstag	Kabeljau im Tempurateig mit Erbsen und Möhren und Kartoffeln	Blumenkohl-Knusperstern mit Erbsen und Möhren und Kartoffeln (vegan: Köttbullar) 	Gurken-Salat /Rohkost	Nougat-Pudding
Mittwoch	Tomatencreme-Sauce mit Nudeln	Vegane Kartoffelpfanne mit Gemüse 	Cous-Cous-Salat /Rohkost	Rote Grütze
Donnerstag	Geschnetzeltes von der Bio-Pute in Champignon-Sauce, dazu Reis oder Nudeln	Käsespätzle oder Veganes Gemüsecurry mit Reis 	Kichererbsen-Salat /Rohkost	Erdbeer-Joghurt
Freitag	Knusperfisch (mit Tomate-Mozzarella-Füllung) dazu Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln	Vegane Bratwurst mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln 	Tomaten-Salat/ Rohkost	Dessert

Ein Großteil der Produkte hat Bio-Qualität, das Fleisch immer. Lollo Rossa Catering GmbH + apetito AG



vegan

Änderungen vorbehalten!

Menü mit Fisch/Fleisch: 3,90 € incl. Beilagen und Dessert

Vegetarisches Menü: 3,50 € incl. Beilagen und Dessert

LOLLOROSSA's		KOMMENTIERTER SPEISEPLAN	
für die Woche vom 20.-24.03.2023			
Wir kennzeichnen entsprechend den gesetzlichen Vorschriften die 14 Hauptallergene.			
A Glutenhaltiges Getreide	E Erdnüsse/Erzeugnisse	R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	H6 Paranüsse
A1 Weizen (Dinkel/Khorasan-Weizen)	F Soja (Bohne)/Erzeugnisse	H7 Pistazien	
A2 Roggen	G Milch/Erzeugnisse einschl. Lactose	H Schalenfrüchte/Erzeugnisse	H8 Macadamianüsse
A3 Gerste	L Sellerie/Erzeugnisse	H1 Mandeln	H9 Queenslandnüsse
A4 Hafer	M Senf/Erzeugnisse	H2 Haselnüsse	
B Krebstiere/Erzeugnisse	N Sesam Samen/Erzeugnisse	H3 Walnüsse	1 Honig/Erzeugnisse
C Eier / Erzeugnisse	O Schwefeloxid/Erzeugnisse	H4 Kaschunüsse	2 Tomate/Erzeugnisse
D Fisch/Erzeugnisse	P Lupinen/Erzeugnisse	H5 Pecanüsse	
Montag, 20. März			
MENÜ I	Erbensuppe (Porree,Sellerie,Möhre,Kartoffeln)	L	
	Geflügel-Wienerwurst	L	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Baguette	A1	
	Pfirsich-Quark	G	
MENÜ II	Weißer oder Vollkorn Penne	A1	
	vegetarische Köttbullar	A1,C,F	
	Rahmsauce	G,L	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Pfirsich-Quark	G	
Dienstag, 14. März			
MENÜ I	Kabeljau im Tempurateig	D,M	
	Senfsauce	G,L,M	
	Erbsen und Möhren	-	
	Kartoffeln	-	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Gurkensalat in Vinaigrette	-	
	Nougat-Pudding	G,H2	
MENÜ II	Blumenkohl-Knusperstern	A1,C,G,L	
	Kräuterrahmsauce	G,L	
	Erbsen und Möhren	-	
	Kartoffeln	-	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Gurkensalat in Vinaigrette	-	
	Nougat-Pudding	G,H2	
Mittwoch, 15. März			
	Tomatencremesauce	G,L,2	
	Weißer oder Vollkorn Nudeln	A1	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Cous-Cous-Salat	A1,L	
	Rote Grütze	-	
MENÜ II	Kartoffelpfanne	2	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Cous-Cous-Salat	A1,L	
	Rote Grütze	A1	
Donnerstag, 16. März			
MENÜ I	Putengeschnetzeltes in Champignon-Lauchsauce	G,L	
	Parboiled- oder Vollkornreis	-	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Kichererbsen-Salat (Tomaten,Zwiebeln,Lauch)	ir 2	
	Erdbeer-Joghurt	G	
MENÜ II	Käsespätzle	A1,C,G	
	Gemüse-Curry	M	
	Parboiled- oder Vollkornreis	-	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Kichererbsen-Salat (Tomaten,Zwiebeln,Lauch)	ir 2	
	Erdbeer-Joghurt	G	
Freitag, 17. März			
MENÜ I	Knusperfisch "Tomate-Mozzarella" Füllung (See Petersiliensauce	A1,C,D,G,M,2	
	Kartoffeln	-	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Tomatensalat in Vinaigrette	2	
	Apfel-Zimt-Joghurt	G	
MENÜ II	Veg. Bratwurst	L,F	
	Blumenkohl in Rahm	G,L	
	Kartoffeln	-	
	Knabber Gemüse Teller	-	
	Tomatensalat in Vinaigrette	2	
	Apfel-Zimt-Joghurt	G	