

## Speiseplan in der Woche vom 10.03.2025 bis 14.03.2025

Montag	<p>Paprika-, Karotten, Gurken, Kohlrabistifte</p> <p><b>Lasagne mit Sonnenblumenbolognese und Gouda überbacken (Aa, G)</b></p> <p>Ananasjoghurt (G)</p>
Dienstag	<p>Blattsalatmix mit Himbeerdressing (G)</p> <p><b>Basmatireis mit Leipziger Allerlei und Linsenbratling(G)</b></p> <p>Äpfel, Birnen</p>
Mittwoch	<p>Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)</p> <p><b>Hefeklöße mit Birnenkompott (Aa)</b></p>
Donnerstag	<p>Rucola/ Feldsalat mit Joghurtdressing (G)</p> <p><b>Kartoffeln mit Spinat und Rührei (G, C)</b></p> <p>Mandarinen</p>
Freitag	<p>Tomate mit Mozzarella und Balsamicodressing (G)</p> <p><b>Erseneintopf dazu Vollkornbrot (Aa)</b></p> <p>Erdbeerquark (G) mit Schokostreuseln</p>

Wir bemühen uns, die Speisen vorwiegend mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln zuzubereiten. Deshalb kann es im Laufe einer Woche zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal. Ihr Ansprechpartner ist Herr Michael. Sie erreichen die Küche unter [mittag@waldorf-weimar.de](mailto:mittag@waldorf-weimar.de) oder 03643-771523.

1 mit Geschmacksverstärker/2 mit Farbstoff/3 gewachst/4 geschwärzt/5 mit Phosphat/6 mit Konservierungsstoff/7 geschwefelt/8 mit Antioxidationsmittel/9 enthält ein Phenylalaninquel- le/10 mit Süßungsmittel/11mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene:

A Gluten/Aa Weizen/Ab Roggen/Ac Gerste/Ad Hafer/Ae Dinkel/Af Kamut/Ag Emmer/Ah Einkorn/Ai Grünkern/B Krebstiere/C Ei/D Fisch/E Erdnuss/F Soja/G Milch/H Schalenfrüchte/Ha Man- del/Hb Walnuss/Hc Haselnuss/Hd Cashewnüsse Laktose/J Sellerie/K Senf/L Sesam/M Hülsenfrüchte/N Lupine