

 Vereinigung Waldorfpädagogik Weimar e.V.	Speiseplan in der Woche vom 30.03. – 02.04.2026
Montag	Gemüsesticks Lasagne Bolognese (Sonnenblumenhack) ^(Aa, G) Obst
Dienstag	Salatbuffet Kartoffelgratin ^(G) mit Mischgemüse und vegetarischen Nuggets ^(Aa) Joghurt ^(G) mit Bircher Müsli ^(A, Aa, Ad, Ae)
Mittwoch	Kalte Gurkensuppe ^(Aa) mit Croutons ^(Aa) Milchreis ^(G) mit Apfelmus
Donnerstag	Salatbuffet Erbseneintopf ^(M) mit Brot ^(Aa) Obst
Freitag	Karfreitag – keine Ausgabe
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 oder 03643-771523. Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ Geschmacksverstärker, ⁽²⁾ Farbstoff, ⁽³⁾ gewachst, ⁽⁴⁾ geschwärzt, ⁽⁵⁾ Phosphat, ⁽⁶⁾ Konservierungsstoff, ⁽⁷⁾ geschwefelt, ⁽⁸⁾ Antioxidationsmittel, ⁽⁹⁾ Phenylalaninquelle, ⁽¹⁰⁾ Süßungsmittel, ⁽¹¹⁾ Zuckerart 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) Mandel, ^(Hb) Walnuss, ^(Hc) Haselnuss, ^(Hd) Cashewnuss, ^(I) Sellerie, ^(K) Senf, ^(L) Sesam, ^(M) Hülsenfrüchte, ^(N) Lupine Änderungen vorbehalten	