










Menüplan

KW 14, 31.03.2025 - 06.04.2025

WÖLL RS Plus

Fleischer Fachgeschäft Fasig
Gertrudenstraße 3
55576 Sprendlingen
www.fasig.de
mittagessen@fasig.de



Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
 Gemüse Medaillon , mit Kräuterquark , und Salzkartoffeln , dazu Rohkostsalat , mit Joghurdressing , Vanillequark a, a1, a2, a3, a4, a5, a6, b, d	 Nudeln mit , Bolognese (Rind) , und Reibekäse , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurdressing , Obst a, a1, b, d, e	 paniertes Fischfilet , mit Kräuter-Senf-Sauce , und Kartoffelstampf , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurdressing , Apfelmus a, a1, d, i, l	 Chilli sin Carne (Kidneybohnen, Tomaten, Mais) mit Schnittlauch-Schmand-Dip und Naturreis Obst d	
 paniertes Schnitzel , mit Rahmsoße , und Salzkartoffeln , dazu Rohkostsalat , mit Joghurdressing , Vanillequark a, a1, b, d, e	 Nudeln mit , vegetarischer Bolognese , und Reibekäse , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurdressing , Obst a, a1, b, d, e	 vegetarisches paniertes Fischfilet , mit Kräuter-Senf-Sauce , und Kartoffelstampf , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurdressing , Apfelmus a, a1, d, l	 Chilli con Carne , (Geflügel, Kidneybohnen, Tomaten, Mais) , mit Schnittlauch-Schmand-Dip , und Naturreis , Obst d	
 paniertes Hähnchen Schnitzel , mit Rahmsoße , und Salzkartoffeln , dazu Rohkostsalat , mit Essig-Öl-Dressing , Vanillequark a, a1, b, d, e, l				

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf

 mit Fleisch  vegetarisch  mit Fisch  mit Schweinefleisch

 vegetarisch  mit Rind  mit Fisch  mit Schweinefleisch  mit Geflügelfleisch

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 31.03.2025 - 06.04.2025

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

31.03.2025, Menü 1, Gemüse Medaillon mit Kräuterquark und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Joghurtdressing Vanillequark * Gemüse Medaillon: a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,b * Joghurtdressing: d * Kräuterquark: d * Rohkostsalat: keine * Salzkartoffeln: keine * Vanillequark: d

31.03.2025, Menü 2, paniertes Schnitzel mit Rahmsoße und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Joghurtdressing Vanillequark * Joghurtdressing: d * Rahm-Soße: a,a1,d,e * Rohkostsalat: keine * Salzkartoffeln: keine * Schnitzel (Schwein) 70g: a,a1,b * Vanillequark: d

31.03.2025, Menü 3, paniertes Hähnchen Schnitzel mit Rahmsoße und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing Vanillequark * Essig-Öl-Dressing: l * paniertes Hähnchenschnitzel: a,a1,b * Rahm-Soße: a,a1,d,e * Rohkostsalat: keine * Salzkartoffeln: keine * Vanillequark: d

01.04.2025, Menü 1, Nudeln mit Bolognese (Rind) und Reibekäse dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Obst * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d * Nudeln zu Bolo: a,a1,b * Obst: keine * Reibekäse: keine * Rinder-Bolognese: a,a1,e

01.04.2025, Menü 2, Nudeln mit vegetarischer Bolognese und Reibekäse dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Obst * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d * Nudeln zu Bolo: a,a1,b * Obst: keine * Reibekäse: keine * vegetarisch Bolognese: a,a1,e

02.04.2025, Menü 1, paniertes Fischfilet mit Kräuter-Senf-Sauce und Kartoffelstampf dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Apfelmus * Apfelmus: keine * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d * Kartoffelstampf: d * Kräuter-Senf-Sauce: a,a1,d,l * paniertes Fischfilettrapez: a,a1,i

02.04.2025, Menü 2, vegetarisches paniertes Fischfilet mit Kräuter-Senf-Sauce und Kartoffelstampf dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Apfelmus * Apfelmus: keine * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d * Kartoffelstampf: d * Kräuter-Senf-Sauce: a,a1,d,l * vegetarische Fischstäbchen: a,a1

03.04.2025, Menü 1, Chilli sin Carne (Kidneybohnen, Tomaten, Mais) mit Schnittlauch-Schmand-Dip und Naturreis Obst * Chilli sin Carne (Kidneybohnen, Tomaten, Mais): keine * Naturreis: keine * Obst: keine * Schnittlauch-Schmand-Dip: d

03.04.2025, Menü 2, Chilli con Carne (Geflügel, Kidneybohnen, Tomaten, Mais) mit Schnittlauch-Schmand-Dip und Naturreis Obst * Chilli con Carne (Geflügel): keine * Naturreis: keine * Obst: keine * Schnittlauch-Schmand-Dip: d