


# Speisenplan vom 04.03.2024 - 14.03.2024

	<b>MONTAG</b> <b>04.03.2024</b>	<b>DIENSTAG</b> <b>05.03.2024</b>	<b>MITTWOCH</b> <b>06.03.2024</b>	<b>DONNERSTAG</b> <b>07.03.2024</b>
	Spagetti (a c) Bolognese g Obst	Pfannkuchen (a c) mit Apfelmus	Rigatoni (a) mit Rahmsoße (g) und rote Beete	Weißer Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brötchen (a)
	<b>MONTAG</b> <b>11.03.2024</b>	<b>DIENSTAG</b> <b>12.03.2024</b>	<b>MITTWOCH</b> <b>13.03.2024</b>	<b>DONNERSTAG</b> <b>14.03.2024</b>
	Fischli paniert (a c g j d) mit Rahm- Möhrrchen (g a) und Kartoffeln Salat	Gemüselasagne (c a)	Rindergulasch mit Kartoffeln und Rotkohl Nachtisch	Geflügelgeschnetztes mit Gemüsestreifen und Nudeln
	<b>Änderungen vorbehalten</b> Für weitere Fragen wenden Sie sich an die VHS-Wilhelmshaven, Schellingstr.19 Sabine Jürgens, E-Mail <a href="mailto:sabine.juergens@vhs-wilhelmshaven.de">sabine.juergens@vhs-wilhelmshaven.de</a> , 04421- 16 40 85			

1 Nitritpökelsalz, 2 Diphosphat, 3Antioxidations, 4 konserviert

a gluten aus Weizen, c Eier, d Fisch, e Nüsse, f Sojabohnen, g Lactose, i Sellerie, j Senf, k Sesam