

# Speiseplan

## Woche 19

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag 06.05.	Kürbis-Cremesuppe Kässpätzle mit buntem Salat  Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag 07.05.	Riebelesuppe Kassler Hals mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Mittwoch 08.05.	Grünkern-Cremesuppe  Gebratene Grießschnitte mit Sauerkirschen und Zimtucker a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag 09.05.	Klare Eierflockensuppe Putenbraten mit Rahmsoße, dazu Teigwaren und gek. Karottensalat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Freitag 10.05.	Gemüse-Cremesuppe Gebackenes Schollenfilet mit Dillsoße dazu Reis und Gurkensalat Nachtisch a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag 11.05.	Weißkraut-Eintopf mit Wursteinlage  Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag 12.05.	Buchstabensuppe Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ (Essiggurken und Champignons) mit Rösti und Frühlingsgemüse Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	

**Vegetarische Alternativen und Allergiker-Menüs sind auf vorherige Nachfrage erhältlich.**

**Allergenkennzeichnung:** a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel