

Speiseplan

Woche 16

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag 15.04.	Champignon-Cremesuppe Vollkorn-Penne mit Grünkern-Bolognese mit Lauch, Karotten und Sellerie, dazu Gurkensalat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag 16.04.	Nudelsuppe Bratwurst in Zwiebelsauce, dazu Ofenkartoffel und „Bayrisch Kraut“ Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Mittwoch 17.04.	Kartoffelsuppe Dampfnudeln mit Zwetschgenröster a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag 18.04.	Frühlingssuppe Gemüsebratlinge auf Rahmpilzen, dazu Djuvecreis Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag 19.04.	Kräutercremesuppe Seelachsragout mit Wurzelgemüse in heller Soße, dazu Dampfkartoffel Nachtisch a1,c,d,g,j,1,2,3,9
Samstag 20.04.	„Irish Stew“ Eintopf mit grünen Bohnen, Kartoffel und Lammfleisch Nachtisch c,g,j,1,2,3,9
Sonntag 21.04.	Flädlesuppe Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce mit Karottengemüse und Spätzle 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