

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