

Speiseplan

Woche 17

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag 22.04.	Tomaten-Cremesuppe Semmelknödel mit Pilzragout dazu grüner Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag 23.04.	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch 24.04.	Sellerie-Cremesuppe Hausgemachter Dinkel-Kaiserschmarrn mit Apfelmark a1,a4,h1,h2,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag 25.04.	Grießsuppe Linsen mit selbstgemachten Spätzle und Saitenwürste Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Freitag 26.04.	Cremesuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffel - Gurken - Salat Nachtisch a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag 27.04.	Hackfleisch – Eintopf mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag 28.04.	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Putenschnitzel „natur“ mit Rahmsoße dazu Bandnudeln und Brokkoli 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