

# Speiseplan

## Woche 17

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



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