

Speiseplan

Woche 18

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag 29.04.	Cremesuppe Kartoffelauflauf mit Karotten und Kohlrabi dazu Kräutersoße und grüner Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag 30.04.	Eierflockensuppe Mit Schinken und Käse gefüllte Vollkorn-Dinkelpfannkuchen dazu Tomatensoße und Gurkensalat Nachtisch a1,a4,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Mittwoch 01.05.	Klare Gemüsebrühe mit Einlage Hackbraten mit Rahmsoße, dazu Spätzle und Kaisergemüse Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Donnerstag 02.05.	Karotten-Cremesuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag 03.05.	Cremesuppe Seelachsfilet „natur“ mit Senfsoße dazu Tomatensalat und Salzkartoffeln Nachtisch a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag 04.05.	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Sonntag 05.05.	Maultäschlesuppe Rinderroulade in eigener Soße dazu Knödel und Rotkohl Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9

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