

Speiseplan

Woche 18

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



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

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