

Speiseplan

28.4. - 4.5.2025 KW 18

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Zucchini-Cremesuppe Spargel mit Salzkartoffel, dazu Buttersauce Erdbeeren mit Joghurt a1,c,g,j,1,2,3,9
Dienstag	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Gemischtes Gulasch dazu Teigwaren und Blattsalat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch	Tomatencremesuppe Ofenschlupfer mit Pflaumenkompott a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Klößchensuppe Rinderschmorbraten mit frischem Blumenkohl „polnisch“, dazu Knödel Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag	Kräuter-Cremesuppe Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade Joghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Maultaschentopf (Kartoffel, Zwiebel, Kohlrabi, Sellerie) Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Sonntag	Flädlesuppe Gemischter Braten mit Pilzragout dazu Frühlingsgemüse und Spätzle Rote Grütze mit Sahnehaube a1,c,g,j,1,2,3,9

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.
Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

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