

Speiseplan

5.5. - 11.5.2025 KW 19

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Gemüsesuppe Feines Pilzragout mit Schupfnudeln dazu grüner Salat Birne auf Schokopudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Brühe mit Einlage Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Vanilleceme auf Himbeeren a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch	Spargelcremesuppe mit Schinkenwürfel Hausgemachte Eierpfannkuchen mit Apfelmus a1,h1,h2,c,g,j,1,2,3,8,9
Donnerstag	Grießsuppe Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Kirschquark a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Freitag	Blumenkohl-Cremesuppe Kabeljaufilet im Eiermantel, dazu Rahmkartoffel und Gurkensalat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Bunter Hühnereintopf mit Frühlingsgemüse und Reisnudeln Obstsalat a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Nudelsuppe Kalbsrahmgulasch mit Champignon, dazu Eierspätzle und Leipziger Allerlei Nachtisch 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