

Speiseplan

24.3. - 30.3.2025 KW 13

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Blumenkohl-Cremesuppe Schwäbische Krautschupfnudeln mit Zwiebelschmälze Erdbeerjoghurt a1,c,g,j,1,2,3,9	
Dienstag	Riebelesuppe Gegrilltes Hähnchenfleisch dazu geb. Kartoffeln und grüner Salat Schokopudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Mittwoch	Paprikasuppe Gebratene Grießschnitte mit Sauerkirschen und Zimtucker a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Nudelsuppe Hackfleischküchle mit Zwiebelsoße, dazu hausgemachte Spätzle und Rahmkarotten Joghurtmousse a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Freitag	Grünkernsuppe Geräuchertes Forellenfilet in Meerrettichschaum dazu Zuccininudeln und Gurkensalat Fruchtquark a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	Schmorkraut mit Kartoffeln und Wursteinlage Obst a1,c,g,j,1,2,3,9	
Sonntag	Buchstabensuppe „Piccata Milanese“ Putenfilet im Ei-Käsemantel, dazu Tomatenspaghetti und Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,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