

Speiseplan KW: 14 vom 01.04.2024 bis 07.04.2024

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 01.04.2024 Ostern	Hauptgang	Saftiger Gulasch vom Rind, Butternudeln und bunte Gemüseauswahl Dessertauswahl	C,A, Z, 2,3	Bunter Gemüsegratin mit cremiger Soße an Butternudeln Dessertauswahl	A,Z,M ,2,3 M,A,1
	Nachspeise				
Dienstag 02.04.2024	Hauptgang	Sahnige Schinkennudeln mit Garnitur vom Champignon Pfirsichquark	S,Z,A ,2,3, G M,Z,3 A	Bunte Nudel- / Gemüsepfanne mit sahniger Champignonsoße Pfirsichquark	A,Z,M ,G2,3 ,G M,A,Z 3
	Nachspeise				
Mittwoch 03.04.2024	Hauptgang	Schweineschnitzel Jäger Art an Karottelbeilage und saisonalem Blatt-/ Schnittsalat Frisches Obst	S,A,Z ,2,3	Hausgemachte Apfelasagne mit Vanillesoße Frisches Obst	A,Z,2, 3,G,1
	Nachspeise				
Donnerstag 04.04.2024	Hauptgang	Fleischkäse mit Spiegelei und kräftiger Soße an Brat- kartoffeln Birnen-/ Ingwerdessert	S,A,Z ,8, M,A,Z 3	Gekochte Eier in Gemüse-/ Senfsoße mit Kartoffelbeilage Birnen-/ Ingwerdessert	A,Z,M ,G,2 M, A 2 3
	Nachspeise				
Freitag 05.05.2024	Hauptgang	Pochiertes Seehechtfilet in Dill- soße mit buntem Gemüsereis Cappuccinocreame	F,A,Z ,G,M M,1,A	Bunter Reis- / Gemüseaufauf mit Käsehaube, Tomatensoße & Salat vom Blumenkohl Cappuccinocreame	A,Z,2, ,GM M,1,A
	Nachspeise				
Samstag 06.04.2024	Hauptgang	Bunter Gemüse- / Nudleintopf mit kräftiger Rindfleischeinlage und Brötchen Joghurtdessert Kirsch	R,A,Z ,G, M,A,1 2	Vegetarischer Gemüse-/ Nudleintopf mit Brötchen Joghurtdessert Kirsch	A,Z,G M,A,1 2
	Nachspeise				
Sonntag 07.04.2024	Hauptgang	Rahmgulasch vom Schwein mit Butterspätzle und Gemüse- garnitur Eis	S,A,Z ,G,8 M,A,1	Bunte Spätzle - Gemüsepfanne mit Tofubratling und Käsesoße Eis	A,K,G ,M,So M,A,1
	Nachspeise				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischart: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.