






## Speiseplan KW: 15 vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,  
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>07.04.2025</b>	Hauptgang	Penne in fleischiger Tomatensoße mit Garnitur	B,A,Z .M,G, 1,2,3	Penne in vegetarischer Tomaten-/ Gemüsesoße mit Mozzarella	M,So, Se
	Nachspeise	Mozzarella Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
 <b>Dienstag</b> <b>08.04.2025</b>	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust im Kartoffelmantel an Lauchsoße	C,A,Z .M,G	Vegetarische Gemüsebällchen in Lauch-/ Käsesoße an Kartoffelgratin	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Sahniger Kirschquark	M,A,1	Sahniger Kirschquark	M,A,1
 <b>Mittwoch</b> <b>09.04.2025</b>	Hauptgang	Fränkische Rostbratwürstel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	S,A,Z .8,M, G1,2, 3	Reibekuchen mit stückigem Apfelkompott	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>10.04.2025</b>	Hauptgang	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße mit Kartoffelbeilage und Rote Bete Salat	S,A,Z .8,1,2 ,3	Vegetarisches Soja Ragout und Kapern an Kartoffeln und Rote Bete Salat	So,A, Z,1,2, 3
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,1	Rhöner Schmandcreme	M,A,1
 <b>Freitag</b> <b>11.04.2025</b>	Hauptgang	Seehechtfilet Müllerin Art mit mediterranem Gemüsereis und Tomatensoße	F,A,Z .1,2,3	Mediterran überbackenes Gemüseschnitzel an körnigem Kräuterreis und Tomatensoße	So,A, Z,M, G,1,2 ,3
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3
 <b>Samstag</b> <b>12.04.2025</b>	Hauptgang	Bunter Kohleintopf mit Einlage von der Bauernwurst und Kürbiskernbrötchen	S,A,Z ,G	Bunter Kohleintopf mit zweierlei Kartoffeleinlage und Kürbiskernbrötchen	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
 <b>Sonntag</b> <b>13.04.2025</b>	Hauptgang	Putenragout in Kräutersoße an körnigem Reis und Brokkoligemüse	C,A,Z .M,G	Auflauf vom Brokkoli mit Parmesanhaube, Reis und Kräutersoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

**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.