








Speiseplan KW: 16 vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 14.04.2025	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	C,A,Z ,M,G	Vegetarisches Sojasteak in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Karamellpudding	M,A,1	Karamellpudding	M,A,1
 Dienstag 15.04.2025	Hauptgang	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Schinkenstreifen, Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,S ,8,G, M,1,2 ,3	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1
 Mittwoch 16.04.2025	Hauptgang	Hackfleischbällchen in Kräuterrahmsoße mit körnigem Reis und Gemüse garnitur	S,A,Z ,M,G	Pfannkuchen mit süßem Quark und Konfitüre	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 17.04.2025	Hauptgang	Schwenksteak mit kräftiger Soße, zweierlie Bohnensalat und Bratkartoffeln	S,A,Z ,	Vegetarisches Gemüsesteak mit Kräuterquark an Bohnensalat und Bratkartoffeln	A,Z,G ,M,So
	Nachspeise	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,1 2	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,Z 1
 Freitag 18.04.2025	Hauptgang	Pangasiusfilet in cremiger Lauchsoße mit Kräuternudeln	F,A,Z ,M,G	Vegetarisch gefüllte Canneloni in Parmesan-/ Kräutersoße	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Cappuccinocreame	M,A,1	Cappuccinocreame	M,A,1
 Samstag 19.04.2025	Hauptgang	Karottencremesuppe mit stückiger Einlage und Schinkenstreifen	S,A,Z ,8,G	Karottencremesuppe mit stückiger Einlage und Schmandhaube	A,Z,G ,
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2
 Sonntag 20.04.2025 Ostern	Hauptgang	Lecker gefüllter Fleischwickel vom Schwein mit Kartoffeln und Rotkohl	G,A,Z ,S,2,3	Knuspriger Kartoffelrösti mit Gemüse-/ Käsehaube an Tomatensoße	A,Z,G ,M,2, 3
	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.