

## Speiseplan KW: 16 vom 15.04.2024 bis 21.04.2024

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

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>15.04.2024</b>	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Spezial & Thunfisch	S,A,Z ,F,M, G,1,2 ,3	Vegetarische hausgemachte Pizza (Paprika, Gemüse, Feta & Co.)	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1	Vanillepudding	M,A,1
 <b>Dienstag</b> <b>16.04.2024</b>	Hauptgang	Rahmgeschnetztes Jäger Art mit Waldpilzen und Butterspätzle	C,A,Z ,8,2,3 ,G,M	Rahmgeschnetztes aus Soja mit Waldpilzen und Butterspätzle	A,Z,G ,M,2, 3, So
	Nachspeise	Stracciatellaquark	M,A,1	Stracciatellaquark	M,A,1
 <b>Mittwoch</b> <b>17.04.2024</b>	Hauptgang	Kräuterhackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und saisonalem Blatt-/ Schnittsalat	S,A,Z ,8,G, M	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandelblättchen an Apfelmus	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>18.04.2024</b>	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft an buntem Gemüsereis	C,A,Z ,	Vegetarisch gefüllte Kartoffeltaschen auf buntem Schmandgemüse	A,Z,M ,G,2, So
	Nachspeise	Luftige Schokocreme	M,A,1	Luftige Schokocreme	M,A,1
 <b>Freitag</b> <b>19.04.2024</b>	Hauptgang	Italienische Fischpfanne mit Gemüseeinalge und Nudelbeilage	F,A,Z ,G,M	Vollwertbratling mit Tomaten/soße, Nudelbeilage und Salat von grünen Bohnen	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2
 <b>Samstag</b> <b>20.04.2024</b>	Hauptgang	Deftige Suppe von grünen Bohnen und Kartoffeln mit Lammfleisch und Baquette	L,A,Z, G,	Vegetarische Suppe von grünen Bohnen und Kartoffeln an Baquette	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1
 <b>Sonntag</b> <b>21.04.2024</b>	Hauptgang	Geflügel Cordon Bleu mit Bratensaft, Kroketten und feinen Erbsen	C,A,Z ,G	Überbackenes Gemüse- schnitzel an Kroketten und feinen Erbsen	A,Z,G M,
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

**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.