

## Speiseplan KW: 17 vom 21.04.2025 bis 27.04.2025

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>21.04.2025</b> <b>Ostern</b>	Hauptgang	Gefüllter Schweinebraten mit Butternudeln und buntem Sommergemüse Pistazienpudding	S,A,Z ,M,G 8 M,A,1	Überbackenes Sommergemüse auf Nudeln mit cremiger Kräutersoße Pistazienpudding	A,Z,G ,M M,A,1
	Nachspeise				
 <b>Dienstag</b> <b>22.04.2025</b>	Hauptgang	Würziger Kartoffelgratin mit Wurst- / Gemüseeinlage an Kräutersoße Sahniger Pflaumenquark	S,A,Z ,G,M, 8 M,A,1	Kartoffel- / Gemüsegratin mit Weichkäse und Kräutersoße Sahniger Pflaumenquark	A,Z, W,G M,A,1
	Nachspeise				
 <b>Mittwoch</b> <b>23.04.2025</b>	Hauptgang	Geflügelsteak in fruchtiger Currysoße mit Nudeln und Fingermöhren Fruchtgelee	C,A,Z ,G,M, 1,2,3	Badischer Kirschblotzer mit Vanillecreme Fruchtgelee	A,Z,G ,M,1, 2,3,
	Nachspeise				
 <b>Donnerstag</b> <b>24.04.2025</b>	Hauptgang	Pikanter Fleischspieß in würziger Soße, mit Balkangemüse auf Kräuterreis Nougatcreme	S,A,Z ,G,2, 3 M,A,1	Vegetarisches Ragout von Soja und Gemüse auf Kräuterreis Nougatcreme	So,A, Z,M, G M,A,1
	Nachspeise				
 <b>Freitag</b> <b>25.04.2025</b>	Hauptgang	Tilapfilet mit Gemüse-/ Käsehaube an Kartoffelbeilage und leichter Soße Reisdessert mit Fruchtspiegel	F,A,Z ,G,M, M,A,2	Mediterrane Gemüseplätzchen mit Weichkäse an Rahmgemüse und Kartoffeln Reisdessert mit Fruchtspiegel	A,Z,M ,G M,A,2
	Nachspeise				
 <b>Samstag</b> <b>26.04.2025</b>	Hauptgang	Krakauer Würstchen an hausgemachten Salaten (Kartoffel- & Nudelsalat) Joghurtdessert Mango	S,A,Z ,8,G, M M,A,1	Vegetarische Bratwurst an hausgemachten Salaten (Kartoffel- & Nudelsalat) Joghurtdessert Mango	A,Z,G ,M, M,A,1
	Nachspeise				
 <b>Sonntag</b> <b>27.04.2025</b>	Hauptgang	Hähnchenfilet im Schinkenmantel an Reis und tomatisierter Gemüsepfanne Eis	C,A,Z ,1,2,3 M,A,1	Vegetarisch gefüllte Gurkenschnitzchen an Reis und Gemüesoße Eis	A,Z,G ,M 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.