

## Speiseplan KW: 18 vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>28.04.2025</b>	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Salami & Co/ Ananas & Schinken	A, Z, S,2,8, M	Vegetarische hausgemachte Pizza (Gemüse & Spinat)	A, Z, S,2,8, M
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1 2	Vanillepudding	M,A,1 2
 <b>Dienstag</b> <b>29.04.2025</b>	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft und bunter Gemüsereis	C,G, A, Z	Gemüsefrikadelle an Rahmgemüse und Kartoffel- beilage	A,Z,M .G
	Nachspeise	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2
 <b>Mittwoch</b> <b>30.04.2025</b>	Hauptgang	Schnitzel Wiener Art, Rahmsoße, Kartoffelbeilage und Gemüse	S,1,2, 8,Z,A	Luftige Hefeplätzchen im Zimt/ Zuckermantel mit stückigem	G,1,2 .A,Z
	Nachspeise	vom Blumenkohl Frisches Obst		Apfelkompott Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>01.05.2025</b>	Hauptgang	Zartes Hähnchenfilet in Sahnesoße mit körnigem Reis und überbacknen Brokkoli	S,2,3, Z,A	Brokkoliauflauf mit Weichkäse, Sahnesoße und Reis	2,3,Z, A
	Nachspeise	Luftige Schokoladencreme	M,A,1	Luftige Schokoladencreme	M,A,1
 <b>Freitag</b> <b>02.05.2025</b>	Hauptgang	Ragout vom Lachs in Zitronen- Kerblesoße mit Nudel- /	F,2,A, Z,G	Nudelgratin mit Spinat-/ Mozzarellahaube und Kräuter- soße	M,G, Z,A
	Nachspeise	Gemüsepfanne Helle Fruchtgrütze	A,1,Z, 3	Helle Fruchtgrütze	.1,2,3
 <b>Samstag</b> <b>03.05.2025</b>	Hauptgang	Rhöner Kartoffelsupp mit Wiener Würstchen	S, 2,3,8, Z,A	Vegetarisches Kartoffelsuppe mit Kräuter und Croutons	S, Z, A,3,8
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2
 <b>Sonntag</b> <b>04.05.2025</b>	Hauptgang	Roulade vom Rind mit Kartoffelkloß und Rotkohl	B,1,2, 3,A, Z	Kartoffelkloß mit Kräutern und Käsekern auf buntem	A,Z,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Schmandgemüse Eis	MA,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.