








		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>29.04.2024</b>	Hauptgang	Geschnetzelt Gyros Art Tzaziki und buntem Gemüsereise	C,A,Z .8	Vegetarisch geschnetzelt Gyros mit Tzaziki und buntem Gemüsereis	A,Z,M .G,So
	Nachspeise	Nusspudding	M,A,1	Nusspudding	M,A,1
 <b>Dienstag</b> <b>30.04.2024</b>	Hauptgang	Spaghetti Carbonara Art (Sahnesoße mit Schinken, Pilzen und Gemüse)	S,A,Z .8,2, G,M	Spaghetti Carbonara Art (Vegetarische Sahnesoße mit Pilzen, Gemüse und Käse)	A,Z,2, 3,M, G
	Nachspeise	Sahniger Ananasquark	M,A,Z 3	Sahniger Ananasquark	M,A,Z 3
 <b>Mittwoch</b> <b>01.05.2024</b>	Hauptgang	Schweineschnitzel Zigeuner Art mit Kartoffelbeilage und saisonalem Blatt-/ Schnittsalat	S,A,Z .12,3	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße	A,Z,M .G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>02.05.2024</b>	Hauptgang	Buntes Geflügelragout in heller Soße an Nudeln und Gemüse vom Markt	C,A,Z .G,M	Vegetarisches Gemüse-/ Spargelragout auf Nudeln	A,Z,G .M
	Nachspeise	Buttermilchdessert	M,A,1	Buttermilchdessert	M,A,1
 <b>Freitag</b> <b>03.05.2024</b>	Hauptgang	Backfisch an Sauce Tartar mit Kartoffeln und Brokkoligemüse	F,A,Z .M,1, 2,3	Gratin vom Brokkoli auf Kartoffelsockel mit Parmesan- haube, Sauce Tartar und Salat vom Sellerie	A,Z,M .G,2, 3
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A,1	Leichte Kokoscreme	M,A,1
 <b>Samstag</b> <b>04.05.2024</b>	Hauptgang	Tomatis. Eintopf von weißen Bohnen mit Gemüse, gebrat. Fleischbällchen und Brötchen	S,A,Z .G	Tomatis. Eintopf von weißen Bohnen mit Gemüse, Käsewürfel Feta & Brötchen	A,Z,M .G
	Nachspeise	Joghurdessert Kirsch	M,A,1	Joghurdessert Kirsch	M,A,1
 <b>Sonntag</b> <b>05.05.2024</b>	Hauptgang	Wacholderbraten vom Jungschwein an Schupfnudeln und bunter Kohlpfanne	S,A,Z .8,G,	Semmelkloß mit Champignon- ragout und Buttergemüse	A,Z,M .G,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.