

Speiseplan KW: 19 vom 05.05.2025 bis 11.05.2025

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 05.05.2025	Hauptgang	Spaghetti Bolognese Art mit fleischiger Tomatensoße und Parmesan	B,A,Z ,1,2,3	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Parmesan	A,Z,1, 2,3
	Nachspeise	Mokkapudding	M,A,1	Mokkapudding	M,A,1
 Dienstag 06.05.2025	Hauptgang	Leckerer Kartoffel-/ Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und würziger Fleischleinlage	S,A,Z ,1,2	Vegetarischer Kartoffel- / Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und Champignoneinlage	A,Z,M ,G,2
	Nachspeise	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2
 Mittwoch 07.05.2025	Hauptgang	Bratwurst, kräftige Soße, Pommes Frites und Erbsen - Möhrengemüse	S,A,Z ,2,8	Süßer Weckeaufwurf mit Karamellsoße	M,A,Z
	Nachspeise	Götterspeise mit Vanillesoße		Götterspeise mit Vanillesoße	
 Donnerstag 08.05.2025	Hauptgang	Saftgulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse und Kräuterpüree	S,A,Z ,1,2,3 ,8	"Vegetarisches Fleischpflanzerl" mit Rahmgemüse und Kräuterpüree	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1
 Freitag 09.05.2025	Hauptgang	Seelachsfilet im Knuspermantel mit bunter Gemüsesoße und körnigem Reis	F,A,K ,1,G	Mediterrane Reis- / Gemüsepfanne mit aromatischer Käsesoße	A,K, M,2
	Nachspeise	Apfelschnee	A,1,Z, 3	Apfelschnee	A,1,Z, 3
 Samstag 10.05.2025	Hauptgang	Hausmacher Sülze mit Remoulade, marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln	S,A,K ,G	Gemüseaspik mit Remoulade, marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln	A,K,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Aprikose	M,A,1 2	Joghurtdessert Aprikose	M,A,1 2
 Sonntag 11.05.2025	Hauptgang	Saftiger Spießbraten vom Schwein im eigenen Saft mit Butternudeln und Marktgemüse	S,A,K ,8	Bunter Nudel- / Gemüseauflauf mit Käsehaube und cremiger Soße	M,G, A,K
	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.