

Speiseplan KW: 22 vom 29.05.2023 bis 04.06.2023

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 29.05.2023 Pfingsten	Hauptgang	Schweineschnitzel Balkan Art mit Röstinchen und buntem Gemüse	S,A,Z .8	Gemüseschnitzel Balkan Art mit Röstinchen und buntem Gemüse	A,Z,M .G,So
	Nachspeise	Auswahl Puddingcreme	M,A,1	Auswahl Puddingcreme	M,A,1
Dienstag 30.05.2023	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
Mittwoch 31.05.2023	Hauptgang	Geschnetzeltes Gyros Art Tzaziki und buntem Gemüsereise	S,A,Z .12,3	Vegetarisch geschnetzeltes Gyros mit Tzaziki und buntem Gemüsereis	A,Z,M .G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 01.06.2223	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
Freitag 02.06.2023	Hauptgang	Backfisch an Sauce Tartar mit Kartoffeln und Brokkoligemüse	F,A,Z .M,1, 2,3	Gratin vom Brokkoli auf Kartoffelsockel mit Parmesanhaube und Sauce Tartar	A,Z,M .G,2, 3
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A,1	Leichte Kokoscreme	M,A,1
Samstag 03.06.2023	Hauptgang	Sommerlicher Gemüseeintopf mit Reiseinlage und zartem Geflügel	S,A,Z .G	Sommerlicher Gemüseeintopf mit Reis und Eierflocken	A,Z,M .G
	Nachspeise	Joghurdessert Kirsch	M,A,1	Joghurdessert Kirsch	M,A,1
Sonntag 04.06.2023	Hauptgang	Wacholderbraten vom Jungschwein an Schupfnudeln und bunter Kohlpfanne	S,A,Z .8,G,	Semmelkloß mit Champignonragout 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.