

Speiseplan KW: 23 vom 05.06.2023 bis 11.06.2023

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 05.06.2023	Hauptgang	Penne in fleischiger Tomatensoße mit Garnitur	S,A,Z ,M,G, 1,2,3	Penne in vegetarischer Tomaten-/ Gemüsesoße mit Mozzarella	M,So, Se
	Nachspeise	Mozzarella Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
Dienstag 06.06.2023	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust im Kartoffelmantel an Lauchsoße	C,A,Z ,M,G	Vegetarische Gemüsebällchen in Lauch-/ Käsesoße an Kartoffelgratin	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Sahniger Kirschquark	M,A,1	Sahniger Kirschquark	M,A,1
Mittwoch 07.06.2023	Hauptgang	Fränkische Rostbratwürstel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse	S,A,Z ,8,M, G1,2, 3	Reibekuchen mit stückigem Apfelkompott	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Götterspeise mit Vanillesoße		Götterspeise mit Vanillesoße	
Donnerstag 08.06.2023 Fronleichn.	Hauptgang	Spießbraten von Schwein im eigenen Saft, Sommergemüse und Kartoffelgratin	S,A,Z ,8,1,2 ,3	Vegetarisches Soja Ragout an Sommergemüse und Kartoffel - gratin	So,A, Z,1,2, 3
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,1	Rhöner Schmandcreme	M,A,1
Freitag 09.06.2023	Hauptgang	Seehechtfilet Müllerin Art mit mediterranem Gemüsereis und Tomatensoße	F,A,Z ,1,2,3	Mediterran überbackenes Gemüseschnitzel an körnigem Kräuterreis und Tomatensoße	So,A, Z,M, G,1,2 3
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3
Samstag 10.06.2023	Hauptgang	Schinkenomelette auf Nudeln und aromatischer Tomatensoße	S,A,Z ,G	Käseomelette auf Nudeln und aromatischer Tomatensoße	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
Sonntag 11.06.2023	Hauptgang	Putenragout in Kräutersoße an körnigem Reis und Brokkoligemüse	C,A,Z ,M,G	Auflauf vom Brokkoli mit Parmesanhaube, Reis und Kräutersoße	A,Z,G ,M
	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.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13. mit