

Speiseplan KW: 24 vom 12.06.2023 bis 18.06.2023

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 12.06.2023	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	C,A,Z ,M,G	Vegetarisches Sojasteak in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Karamellpudding	M,A,1	Karamellpudding	M,A,1
Dienstag 13.06.2023	Hauptgang	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Schinkenstreifen, Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,S ,8,G, M,1,2 ,3	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1
Mittwoch 14.06.2023	Hauptgang	Hackfleischbällchen in Kräuterrahmsoße mit körnigem Reis und Gemüse garnitur	S,A,Z ,M,G	Pfannkuchen mit süßem Quark und Konfitüre	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 15.06.2023	Hauptgang	Schwenksteak mit kräftiger Soße, zweierlie Bohnensalat und Bratkartoffeln	S,A,Z ,	Vegetarisches Gemüsesteak mit Kräuterquark an Bohnensalat und Bratkartoffeln	A,Z,G ,M,So
	Nachspeise	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,1 2	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,Z 1
Freitag 16.06.2023	Hauptgang	Pangasiusfilet in cremiger Lauchsoße mit Kräuternudeln	F,A,Z ,M,G	Vegetarisch gefüllte Canneloni in Parmesan-/ Kräutersoße	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Cappuccinocreame	M,A,1	Cappuccinocreame	M,A,1
Samstag 17.06.2023	Hauptgang	Karottencremesuppe mit stückiger Einlage und Schinkenstreifen	S,A,Z ,8,G	Karottencremesuppe mit stückiger Einlage und Schmandhaube	A,Z,G ,
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1 2
Sonntag 18.06.2023	Hauptgang	Lecker gefüllter Fleischwickel vom Schwein mit Kartoffeln und Rotkohl	G,A,Z ,S,2,3	Knuspriger Kartoffelrösti mit Gemüse-/ Käsehaube an Tomatensoße	A,Z,G ,M,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.