

Speiseplan KW: 30 vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 22.07.2024	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
 Dienstag 23.07.2024	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 24.07.2024	Hauptgang	Schweineschnitzel Zigeuner Art mit Kartoffelbeilage und buntem Gemüse Balkan Art	S,A,Z .12,3	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße	A,Z,M .G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 25.07.2024	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 26.07.2024	Hauptgang	Backfisch an Sauce Tartar mit Kartoffeln und Brokkoligemüse	F,A,Z .M,1, 2,3	Gratin vom Brokkoli auf Kartoffelsockel mit Parmesan- haube und Sauce Tartar	A,Z,M .G,2, 3
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A,1	Leichte Kokoscreme	M,A,1
 Samstag 27.07.2024	Hauptgang	Sommerlicher Gemüseeintopf mit Reiseinlage und zartem Geflügel	C,A,Z .G	Sommerlicher Gemüseeintopf mit Reis und Eierflocken	A,Z,M .G
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1
 Sonntag 28.07.2024	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.

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

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