

Speiseplan KW: 34 vom 19.08.2024 bis 25.08.2024

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 19.08.2024	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Salami & Co/ Ananas & Schinken	A, Z, S,2,8, M	Vegetarische hausgemachte Pizza (Gemüse & Spinat)	A, Z, S,2,8, M
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1 2	Vanillepudding	M,A,1 2
 Dienstag 20.08.2024	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft und bunter Gemüsereis	C,G, A, Z	Gemüsefrikadelle an Rahmgemüse und Kartoffel- beilage	A,Z,M .G
	Nachspeise	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2
 Mittwoch 21.08.2024	Hauptgang	Schnitzel Wiener Art, Rahmsoße, Kartoffelbeilage und Gemüse	S,1,2, 8,Z,A	Luftige Hefeplätzchen im Zimt/ Zuckermantel mit stückigem	G,1,2 ,A,Z
	Nachspeise	vom Blumenkohl Frisches Obst		Apfelkompott Frisches Obst	
 Donnerstag 22.08.2024	Hauptgang	Deftige Bauernpfanne, Braten- saft und pikanter Garnitur von Gewürzqurke & Tomate	S,2,3, Z,A	Vegetarische Kartoffel-/ Gemüsepfanne mit Ei und leichter	2,3,Z, A
	Nachspeise	Luftige Schokoladencreme	M,A,1	Soße Luftige Schokoladencreme	M,A,1
 Freitag 23.08.2024	Hauptgang	Ragout vom Lachs in Zitronen- Kerblesoße mit Nudel- /	F,2,A, Z,G	Nudelgratin mit Spinat-/ Mozzarellahaube und Kräuter- soße	M,G, Z,A
	Nachspeise	Gemüsepfanne Helle Fruchtgrütze	A,1,Z, 3	Helle Fruchtgrütze	,1,2,3
 Samstag 24.08.2024	Hauptgang	Rhöner Kartoffelsupp mit Wiener Würstchen	S, 2,3,8, Z,A	Vegetarisches Kartoffelsuppe mit Kräuter und Croutons	S, Z, A,3,8
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2
 Sonntag 25.08.2024	Hauptgang	Roulade vom Rind mit Kartoffelkloß und Rotkohl	B,1,2, 3,A, Z	Kartoffelkloß mit Kräutern und Käsekern auf buntem	A,Z,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Schmandgemüse Eis	MA,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.