

Speiseplan

Woche 15	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 09.04.25	Traditioneller Graupeneintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Leichte Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße	Traditioneller Graupeneintopf (17,19) mit gewürfelten Kartoffeln Grießpudding (11a,17) mit Fruchtsoße
Donnerstag 10.04.25	Hähnchen- Knusperschnitzel (7,11a.c,17) mit Geflügelsoße(11a,17), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Schokocreame(17)	Gedünstete Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Schokocreame(17)	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit heller Soße (11a.c,17), dazu Kohlrabigemüse (17) und Salzkartoffeln Schokocreame(17)
Freitag 11.04.25	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Blattspinat (17), mit einer Butter-Zitronen-Soße (11a.c,17), dazu Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Lachsfilet (14) auf Gemüsestreifen (19), mit heller Soße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Blumenkohl „polnisch“ (11a,13,17) mit heller Soße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 12.04.25	Buntes Huhn (19) mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtquarkspeise (17)	Spargelcremesuppe (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) und Kartoffeln Fruchtjoghurt (17)	Spargelcremesuppe (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) und Kartoffeln Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 13.04.25	Gefüllte Schweineroulade (4,20) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), Broccoli(17) und Salzkartoffeln Schwarzwaldcreme (17)	Gedämpfter Schweinebraten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), Karottengemüse(11a,17) und Salzkartoffeln Schwarzwaldcreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräutersauce (11a.c,17), Prinzessbohnen (17) und Salzkartoffeln Schwarzwaldcreme (17)
Montag 14.04.25	Käse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Gemüesoße (11a,19) und Salat (17,20) Kompott (2)	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Kompott (2)	Käse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Gemüesoße (11a,19) und Salat (17,20) Kompott (2)
Dienstag 15.04.25	Bayrischer Leberkäse (1,2,4), an brauner Soße (11a.c,16,19,20) mit Karottengemüse (11a,17) und Kartoffelstampf (17) Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Ged. Fleischkäse (1,2,4) auf Gemüsebett (19) mit heller Soße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Gemüseomelette (13,19) mit heller Soße (11a.c,17), Salzkartoffeln Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffe |
| 4. mit Phosphate | |

Allergene:

- | | |
|--|---|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u> | 18. <u>Schalenfrüchte</u> |
| 11a. Weizen | 18a. Mandeln |
| 11b. Roggen | 18b. Haselnüsse |
| 11c. Gerste | 18c. Wallnüsse |
| 11d. Hafer | 18d. Pistazien |
| 12. Krebstiere | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse |
| 13. Eier u. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse | 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite |

Zum guten Schluss!

-Wir liefern unser Essen **auf Porzellan Tellern**

-Der Preis pro Menü beträgt 8,80 €

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185
Fax: 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

