

Speiseplan



Datum	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 03.04.19	Putengeschnetzeltes „Gyros-Art“(11a.c,16,19) mit Tomatenreis(17), Zaziki(17) und Eisbergsalat(17,20) Frischobst	Putenragout(11a,17) mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat(17,20) Frischobst	Gemüse- Omelett (13,17,19)mit Kräutersoße(11a.c,17) und Eisbergsalat(17,20) Frischobst
Donnerstag 04.04.19	Hirtenrolle(11a,13,16,17) mit brauner Soße(11a.c,16,19), Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln Grießpudding(11a,17) mit Fruchtsoße	Wurstragout(1,2,4,11a.c,16,17,19) mit Kartoffelbrei(17) und Salat(17,20) Grießpudding(11a,17) mit Fruchtsoße	Rösttoppers(17) mit heller Soße(11a.c,17), Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln Grießpudding(11a,17) mit Fruchtsoße
Freitag 05.04.19	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Räucherlachs(14) mit Schmand- Dip(17) und Kartoffelpuffer(11a,13) Dany Sahne(11a,17)	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Ged. Fischilet(14) mit Tomatensoße(11a.c,16,17), Salzkartoffeln und Salat(17,20) Dany Sahne(11a,17)	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Kartoffelpuffer(11a,13)mit Apfelmus(2)
Samstag 06.04.19	Möhreneintopf(19) mit Mettklößchen(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Käsecremesuppe(11a,17) mit Mettklößchen(11a,13) Fruchtquarkspeise(17)	Möhreneintopf(19) mit Grießklößchen(11a,13,17) Fruchtquarkspeise(17)
Sonntag 07.04.19	Gebackener Schweinekamm(20), Bratensoße(6,11a.c,16,19,20), Broccoli mit Mandelbutter(17,18c) und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat(16,17)	Ged. Schweinekamm(20) mit Soße(6,11a.c,16,17,19,20), Pariser Karotten(17) und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat(16,17)	Geb. Camembert(11a,17) mit Preiselbeeren, Pariser Karotten(17) und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat(16,17)
Montag 08.04.19	Gebundene Suppe(11a,17,19) Kaiserschmarrn(11a,13,17) mit heißen Kirschen Apfelkompott(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) Tortellinis(11a,19) mit Käsesoße(11a,17) und Wachsbohnsalat(2,24) Apfelkompott(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) Spinat- Ricotta- Knödel(11a,13,17) Käsesoße(11a,17) und Wachsbohnsalat(2,24) Apfelkompott(2)
Dienstag 09.04.19	Dt. Beefsteak(11a,13,20) mit brauner Soße(11a.c,16,19),Kohlrabi(17) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert(17)	Spargel- Gemüseragout(11a.c,17,19)mit Fleischklößchen(11a,13) und Salzkartoffeln Buttermilchdessert(17)	Kohlrabiauflauf(13,17) mit Käsekruste(17) Salzkartoffeln und heller Soße(11a.c,17) Buttermilchdessert(17)
Zusatzstoffe:	1. mit Konservierungsstoffen 2. mit Antioxidationsmitteln 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Phosphate 5. mit Süßungsmittel 6. mit Alkohol 7. mit Farbstoffe	Allergene: 11. <u>Glutenhaltiges Getreide:</u> 11a. Weizen 11b. Roggen 11c. Gerste 11d. Hafer 12. Krebstiere 13. Eier u. Eierzeugnisse 14. Fisch u. Fischerzeugnisse	15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse 16. Soja und Sojaerzeugnisse 17. Milch und Milcherzeugnisse/Laktose 18. <u>Schalenfrüchte:</u> 18a. Mandeln 18b. Haselnüsse 18c. Walnüsse 18d. Pistazien 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse 20. Senf u. Senferzeugnisse 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse 24. Schwefeldioxid u. Sulfite
			Hauswirtschaftsleiterin: Fr. Albrecht

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

Änderungen vorbehalten!

Tel.: 0511/8389185