

Speiseplan



Datum	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 27.03.19	Geflügelschnitzel(11a.c,17) mit Currysoße(11a.c,17), Broccoli(17) und Salzkartoffeln Aprikosenkompott(2)	Ged. Hähnchenbrust mit heller Rahmsoße(11a.c,17), Kaisergemüse(17) und Salzkartoffeln Aprikosenkompott(2)	Broccoli- Kartoffelauflauf(11a,13,17,19) mit Rahmsoße(11a.c,17) und Salat(17,20) Aprikosenkompott(2)
Donnerstag 28.03.19	Waldpilz-Pfanne(11a.c,16,17,19,20) mit Semmelknödel(11a,13,20) und Möhrenrohkost Buttermilchdessert(17)	Käse- Knöpfe(11a,13,17) mit Tomatensoße(11a,17) und Salat(17,20) Buttermilchdessert(17)	Waldpilz-Pfanne(11a.c,16,17,19,20) mit Semmelknödel(11a,13,20) und Möhrenrohkost Buttermilchdessert(17)
Freitag 29.03.19	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Bratfischfilet(11a,13,14,17) mit Kräuterbutter(17), Salzkartoffeln und Rahmgurkensalat(17) Frischobst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Ged. Fischfilet mit Rote Beete- Soße(5,11a.c,17), Salzkartoffeln und Spargelsalat(17,20) Frischobst	Brühe mit Einlage(11a,13,19) Tomaten- Mozzarellateller(17) mit Balsamico- Essig(24), Brot(11a.b) und Butter(17) Frischobst
Samstag 30.03.19	Schnippelbohnen- Eintopf(19) mit Rindfleischwürfel und Baguette(11a) Karamellcreme(16,17)	Tomatencremesuppe(11a,13,17) mit Schinkenstreifen(1,2,4) und Baguette(11a) Karamellcreme(16,17)	Schnippelbohnen- Eintopf(19) mit Zwiebackklößchen(11a,13,17) und Baguette(11a) Karamellcreme(16,17)
Sonntag 31.03.19	Kasselerbraten(1,2,4) mit brauner Soße(6,11a.c,16,19,20), Prinzessbohnen(17) und Salzkartoffeln Panna Cotta(16,17) mit Fruchtsoße	Ged. Schweinebraten(20) mit brauner Soße(11a.c,16,19,20), Möhengemüse(17) und Salzkartoffeln Panna Cotta(16,17) mit Fruchtsoße	Gemüseschnitzel(11a.d) mit Rahmsoße(11a.c,17), Prinzessbohnen(17) und Salzkartoffeln Panna Cotta(16,17) mit Fruchtsoße
Montag 01.04.19	Gebundene Suppe(11a,17,19) Senf- Eier(11a.c,17) mit Kartoffelpüree(17) und Wachsbohnsalat(2) Apfelkompott(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) Quark- Grießauflauf(11a,13,17) mit heißen Pflaumen(2) Apfelkompott(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) Tortellinis(11a,13) mit Tomatensoße(11a,17) und Wachsbohnsalat(2) Apfelkompott(2)
Dienstag 02.04.19	Klopse „Königsberger- Art“(11a.c,13,17,20) mit Salzkartoffeln und Rote Beete- Salat(5) Vanillepudding(7,17,18c) mit Schokosahne(16,17)	Ged. Fleischklöße(11a,13,20) in Rahmsoße(11a.c,17) mit Salzkartoffeln und Wachsbohnsalat(2,24) Vanillepudding(7,17,18c) mit Schokosahne(16,17)	Gemüsestrudel(11a,13,17)mit Käsesoße(4,7,11a,17), Salzkartoffeln und Wachsbohnsalat(2,24) Vanillepudding(7,17,18c) mit Schokosahne(16,17)
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. Sesamamerzeugnisse 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse 23. Weichtiere u. Weichtierzeugnisse 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