

Speiseplan

Woche 18-5	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 01.05.24	Spargelcremesüppchen (17,19) mit Klößchen (13) und Kartoffelwürfeln Fruchtjoghurt (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) Fruchtjoghurt (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Porree, Croutons (11a,17) Fruchtjoghurt (17)
Donnerstag 02.05.24	Gebratenes Hacksteak (2,16) in Puszta Soße (11a.c,16,17) dazu Balkangemüse (17) und Djuwetschreis Sahnepudding (17) mit Mandarinen	Gedünsteter Hackbraten (11a,13,20) mit Soße (11a.c,16,19), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Sahnepudding (17) mit Mandarinen	Bunter Gemüse-Auflauf (11a,13) in Käsesoße (11a.c,17), dazu Salzkartoffeln Sahnepudding (17) mit Mandarinen
Freitag 03.05.24	Gebratenes Hokifilet (11a,13,14) in einer Senfsoße (11a,17,20) dazu Blattsalat (17) und Petersilienkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gebackener Fischauflauf (13,14,17) mit buntem Gemüse in Tomatensoße (11a,19), dazu Petersilienkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (11a,17) in einer hellen Buttersoße (11a,17) dazu Petersilienkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 04.05.24	Traditioneller Frühlingseintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Quarkdessert (17)	Bunter Nudelsuppentopf (11a,17) mit Fleischeinlage Quarkdessert (17)	Traditioneller Frühlingseintopf (17,19) mit gewürfelten Kartoffeln Quarkdessert (17)
Sonntag 05.05.24	Truthahnrollbraten mit Braten-Soße (6,11a.c,16,19), und Buttererbsen (17) dazu Salzkartoffeln Schwarzwalddessert (17)	Gedämpfter Truthahnrollbraten mit Bratensoße (11a.c,16,19), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Schwarzwalddessert (17)	Gebackene Hirtentasche (11a,13,17) mit Rahmsoße (11a.c,16,17,19), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Schwarzwalddessert (17)
Montag 06.05.24	Hausgemachter Grießbrei (11a,17) mit heißen Pflaumen Fruchtcocktail	Rahmspinat (17) mit Rühreiern (13,17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Gefüllte Kartoffeltasche (17) dazu Champignons a la Creme (17) Fruchtcocktail
Dienstag 07.05.24	Gefüllte Paprika (11a,17,20), mit buntem Gemüsereis (17,19) und Tomatensoße (11a,17) Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Wurstragout (11a.c,17,19) mit Kartoffelstampf (17) und Salat (17,20) Bananenpudding (17) mit Schokosahne (17)	Vegetarisch gefüllte Paprika (11a,19), mit buntem Gemüsereis (17,19) und Tomatensoße (11a,17) 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 **8,25 €**

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Herr Walke

Bild des Monats:

