

Speiseplan

Woche 16	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 15.04.26	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Bockwurst (1,2) Fruchtjoghurt (17)	Bunter Kartoffeleintopf (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Fruchtjoghurt (17)	Gemüseintopf (11a,13,19) mit Gnocchis (2,11a) und Kräutern Fruchtjoghurt (17)
Donnerstag 16.04.26	Frikadelle (13,17a,20) mit Senf und buntem Nudelsalat (11a,13,20) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	Gedünsteter Fleischkäse (1,2,4) mit Rahmsoße (11a.c,16,17,19), dazu Karotten (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	Vegetarische Bratwurst (11a,13) mit Senf und buntem Nudelsalat (11a,13,20) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)
Freitag 17.04.26	Gebratenes Schollenfilet (11a,14), mit Zitronensoße (17) und Dillkartoffeln, dazu Gurkensalat (17) Beerengrütze mit Vanillesoße (17)	Gedämpftes Schollenfilet (14) auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a.c,17) und Dillkartoffeln Beerengrütze mit Vanillesoße (17)	Gebackener Käse (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (17) Beerengrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 18.04.26	Italienischer Gemüseintopf (11a,13,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Cremespeise (17)	Steckrüben- Eintopf (19) mit Fleischeinlage Cremespeise (17)	Italienischer Gemüseintopf (11a,13,19) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Cremespeise (17)
Sonntag 19.04.26	Gemischter Braten (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Mousse (17)	Gedämpfter Braten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), Zuckerschoten (17) und Salzkartoffeln Mousse (17)	Blumenkohl- Medaillon (11a,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Mousse (17)
Montag 20.04.26	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)	Gefüllte Piroggen (11a,17) mit Butter (17), Schmand-Dip (17) und Salat (17,20) Apfelkompott (2)	Gebackene Kartoffelpuffer (11a,13) Apfelkompott (2)
Dienstag 21.04.26	Hühnerfrikassee (6,11a,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Nektarinenpudding mit Sahne (17)	Hühnerfrikassee (11a.c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelbrei (17) und Rote-Bete-Salat (5) Nektarinenpudding mit Sahne (17)	Gemüsefrikassee (11a.c,17,19) mit Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Nektarinenpudding mit Sahne (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 **9,30 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer

Bild des Monats:

