

Speiseplan

Woche 11	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 12.03.25	Bunter Kohlrabi- Eintopf (11a,19) mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch Buttermilchdessert(17)	Wachsbohneintopf (2,19) mit Schweinefleisch Buttermilchdessert(17)	Bunter Kohlrabi- Eintopf (11a,19) mit Quarkklößchen (11a,13,17) Buttermilchdessert(17)
Donnerstag 13.03.25	Putengeschnetzeltes „Gyros-Art“ (11a,c,16,19) mit Tomatenreis (17), Krautsalat und Zaziki (17) Fruchtcocktail	Putenragout (11a,c,17) mit Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Gemüse- Reispfanne (19) mit Krautsalat und Zaziki (17) Fruchtcocktail
Freitag 14.03.25	Gebratenes Hokifilet (11a,13,14) mit Senfsoße (11a,c,17,20), buntem Gemüse (17,19) und Dillkartoffeln Obst	Gebackener Fischauflauf (13,14,17) mit buntem Gemüse (17,19) und Rahmsoße (11a,c,17) Obst	Blumenkohl-Käse-Medaillon (11a,17) mit Kräutersoße (11a,c,17), Gemüse (17,19) und Salzkartoffeln Obst
Samstag 15.03.25	Traditioneller Frühlingseintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Quarkdessert (17)	Tomatensuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Suppenklößchen (11a,13) Quarkdessert (17)	Traditioneller Frühlingseintopf (17,19) mit gewürfelten Kartoffeln und Kräutern Quarkdessert (17)
Sonntag 16.03.25	Nackenbraten (20) mit Bratensoße (11a,c,16,19), Blumenkohl mit Semmelbutter (11a,17) und Petersilienkartoffeln Weincremespeise (6,16,17)	Ged. Nackenbraten (20) mit Bratensoße (11a,c,16,19), Kürbisgemüse(17) und Salzkartoffeln Weincremespeise (6,16,17)	Gemüseschnitzel (11a,d,17,19) mit Rahmsoße (11a,c,17), Blumenkohl mit Semmelbutter (11a,17) und Salzkartoffeln Weincremespeise (6,16,17)
Montag 17.03.25	Geb. Pfannkuchen (17) mit Blaubeeren und Puderzucker Pistazienpudding (17) mit Sahne (17)	Käse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Spargelsalat (5) Pistazienpudding (17) mit Sahne (17)	Käse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Spargelsalat (5) Pistazienpudding (17) mit Sahne (17)
Dienstag 18.03.25	Leber- Apfelragout (11a,c,16,19) mit Kartoffelbrei (17) und grünem Bohnensalat Birne Helene (17)	Schweineragout (11a,c,17) mit Kohlrabigemüse (17) und Kartoffelbrei (17) Birne Helene (17)	Hetaxkäse (11a,17) mit Kräutersoße (11a,17) Salzkartoffeln und grünem Bohnensalat Birne Helene (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. Walnüsse |
| 11d. Hafer | 18d. Pistazien |
| 12. Krebstiere | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse |
| 13. Eier u. Eierzeugnisse | 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:

