

Speiseplan

Woche 15	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 08.04.26	Bunter Reis- Gemüse Eintopf (19) mit Schweinefleisch Schwarzwald dessert (17)	Bunter Reis- Gemüse Eintopf (19) mit Fleischeinlage (13) Schwarzwald dessert (17)	Tortellini- Eintopf (1,11a,13,17,19) mit buntem Gemüse Schwarzwald dessert (17)
Donnerstag 09.04.26	Geb. Leber mit Zwiebeln, dazu Apfelsoße (11a,c,17,19), Kartoffelbrei (17) und Gurkenhappen Cremespeise (17)	Schweineragout (11a,c,17) mit Kohlrabigemüse (17) und Kartoffelbrei (17) Cremespeise (17)	Gemüseschnitzel (11a,d) mit Apfelsoße (11a,c,17,19), dazu Kartoffelbrei (17) und Gurkenhappen Cremespeise (17)
Freitag 10.04.26	Schlemmerfilet „Bordelaise“ (14) mit Senfsoße (11a,c,17,20), Spargelsalat und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Fisch- Gemüse auflauf mit heller Soße (11a,c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Zwei gekochte Eier in Senfsoße (11a,c,17,20), mit Spargelsalat und Kartoffelpüree (17) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 11.04.26	Pastinaken cremesuppe (19) mit Fleischklößchen (13) Fruchtquarkspeise (17)	Wachsbohne Eintopf (2,19) mit Schweinefleisch Fruchtquarkspeise (17)	Pastinaken cremesuppe (19) mit Quarkklößchen (11a,17) Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 12.04.26	Gebackener Allgäuer Schweinebraten (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a,c,16,19), buntem Gemüse (17) und Kartoffelkroketten (13,17) Rotweincreme (17)	Gedämpfter Schweinerollbraten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Rotweincreme (17)	Hirtentasche (11a,13,17) mit Kräuter- Soße (11a,c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Rotweincreme (17)
Montag 13.04.26	Klassisches Pilzragout (11a,17,19) mit Semmelknödel (11a,13,17) und Möhrenrohkost Fruchtcocktail	Quark- Grießauflauf (11a,13,17) mit heißen Kirschen Fruchtcocktail	Klassisches Pilzragout (11a,17,19) mit Semmelknödel (11a,13,17) und Möhrenrohkost Fruchtcocktail
Dienstag 14.04.26	Piccata Milanese (13,17) mit Tomatensoße (11a,17), dazu Salat (17,20) und Nudeln (11a,13) Obst	Gedämpfte Hühnerbrust mit Geflügelsoße (11a,c,17), dazu buntes Gemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsefrikadelle (11a,13) mit Tomatensoße (11a,17), dazu Salat (17,20) und Nudeln (11a,13) Obst

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. Sulfit |

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

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

Bild des Monats:

