

Speiseplan

Woche 11	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 11.03.26	Pichelsteiner Eintopf (2,19) mit Rindfleisch Birne Helene (17)	Hühner- Gemüseintopf (11a,13,17, 19) mit Reis Birne Helene (17)	Gemüse - Reiseintopf (11a,13,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Birne Helene (17)
Donnerstag 12.03.26	Gefüllte Paprikaschote (11a,13,20) mit Tomatenrahmsoße (11a,17) und Salzkartoffeln Schokopudding (17) mit Sahne (17)	Nudelaufbau (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17) und Salat (17,20) Schokopudding (17) mit Sahne (17)	Gef. Paprikaschote mit Couscous (11a,19), Tomatenrahmsoße (11a,17) und Salzkartoffeln Schokopudding (17) mit Sahne (17)
Freitag 13.03.26	Gebratenes Fischfilet (11a,13,14) mit Remoulade (1,5,11a,13,17,20) und buntem Kartoffelsalat (5,11a,13,17,20) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Fischroulade (14,17,19) mit Dillsoße (11a.c,17), Salzkartoffeln und Salat(17) Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	Gefüllte Kartoffeltaschen (17) mit Quark- Dip (17) und Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 14.03.26	Serbische Bohnensuppe (19) mit Rauchfleisch (1,2,4) Fruchtquarkspeise (17)	Steckrüben- Eintopf (19) mit Fleischeinlage Fruchtquarkspeise (17)	Steckrüben- Eintopf (19) mit Frittaten (11a,13) und Kräutern Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 15.03.26	Saftige Schweineroulade (20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Brokkoli mit Mandel-Butter (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gedünsteter Schweinebraten (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)	Gemüsebratling (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c ,17), Brokkoli mit Mandel-Butter (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17)
Montag 16.03.26	Bechamelkartoffeln (1,2,4,11a.c,17) mit Bockwurst (1,2,4) Buttermilchdessert (17)	Gemüse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und Salat (17,20) Buttermilchdessert (17)	Veg. Bechamelkartoffeln (11a.c,17) mit Veg. Wurst (11a,13) Buttermilchdessert (17)
Dienstag 17.03.26	Hähnchenbrust „Hawaii“ (7,11a,17) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frishobst	Geflügelragout (11a.c,17) mit Gemüseeinlage (19), Kartoffelpüree (2,17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frishobst	Gebackene Frühlingsrolle (11a,19) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Frishobst

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. Eierzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse |
| 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

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

Bild des Monats:

