

Speiseplan

Woche 17-2	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 23.04.25	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 24.04.25	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 25.04.25	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-Medailon (11a,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), Gemüse (17,19) und Salzkartoffeln Obst
Samstag 26.04.25	Traditioneller Frühlingseintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Quarkdessert (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Baguette (11a) Quarkdessert (17)	Traditioneller Frühlingseintopf (17,19) mit gewürfelten Kartoffeln und Kräutern Quarkdessert (17)
Sonntag 27.04.25	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), Gemüsestreifen(17) und Salzkartoffeln Weincremespeise (6,16,17)	Geb. Käse (11a,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), Blumenkohl (11a,17) und Salzkartoffeln Weincremespeise (6,16,17)
Montag 28.04.25	Milchreis (17) mit Zimt & Zucker und Butter(17) Apfelkompott (2)	Käse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Spargelsalat (5) Apfelkompott (2)	Milchreis (17) mit Zimt & Zucker und Butter(17) Apfelkompott (2)
Dienstag 29.04.25	Geb. Hackbraten (11a,13,20), mit brauner Soße (11a.c,16,19), Rosenkohl (17) und Salzkartoffeln Pfirsich Melba (17)	Ged. Hackbraten (11a,13,20), mit brauner Soße (11a.c,16,19), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Pfirsich Melba (17)	Gemüseomelette (19) mit heller Soße(11a.c,17) und Salzkartoffeln Pfirsich Melba (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 **8,80 €**

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:

