

# Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 22.03.23	<b>Hähnchenbrust „Piccata“</b> (7,11a,17) mit Tomatensoße (11a,17), Penne-Nudeln (11a,13) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (17) Milchreisdessert (7,13,17)	<b>Ged. Hühnerbrust</b> mit Geflügelsauce, Broccoli (17) und Salzkartoffeln (2)  Milchreisdessert (7,13,17)	<b>Gemüse- Nudelomelette</b> (11a,13,17,19) mit Tomatensauce (11a,17) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (17) Milchreisdessert (7,13,17)
<b>Donnerstag</b> 23.03.23	<b>Geb. Kohlroulade</b> (11a) mit Speck-Sauce (1,2,11a.c,16,19) und Petersilien-Kartoffeln (2) Pfirsich Melba (17)	<b>Blumenkohl</b> (17) mit Kochschinkenrahm-Sauce (1,2,4,11a.c,17) und Salzkartoffeln (2)  Pfirsich Melba (17)	<b>Veg. Kohlroulade</b> (11a,13,16) mit brauner Sauce (11a.c,16,19) und Petersilienkartoffeln (2)  Pfirsich Melba (17)
<b>Freitag</b> 24.03.23	<b>Bratfisch</b> (11a,13,14) mit Senf-sauce (11a.c,17,20), Dillkartoffeln (2) und Tomatensalat (20) Götterspeise (7) mit Vanillesauce (17)	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> (14) mit Kräutersauce (11.a,17), Salzkartoffeln (2) und Eisbergsalat (20) Götterspeise (7) mit Vanillesauce (17)	<b>2 gekochte Eier in Senfsauce</b> (11a.c,17,20) mit Kartoffelbrei (2,17) und Tomatensalat (20)  Götterspeise (7) mit Vanillesauce (17)
<b>Samstag</b> 25.03.23	<b>Erbensuppe</b> (2,19) mit Wurst-Einlage (1,2,4,19,20) Fruchtjoghurt (17)	<b>Wachsbohneintopf</b> (2,19) mit Schweinefleisch und Finnenbaguette (11a.b.c,16) Fruchtjoghurt (17)	<b>Vegetarische Erbsensuppe</b> (2,19) mit veget. Wursteinlage (7,13) Fruchtjoghurt (17)
<b>Sonntag</b> 26.03.23	<b>Allgäuer Rollbraten</b> (1,2,17) mit Braten-Sauce (6,11a.c,16,19), Kaisergemüse (17) und Croquetten (11a,13) Rotweincreme (6,17)	<b>Ged. Kalbsrollbraten</b> (20) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Fingermöhren (17) und Salzkartoffeln (2) Rotweincreme (6,17)	<b>Geb. Blumenkohlmedaillon</b> (11a,17) mit Kräutersauce (11a.c,17), Kaisergemüse (17) und Croquetten (11a,13) Rotweincreme (6,17)
<b>Montag</b> 27.03.23	<b>Semmelknödel</b> (11a,13,17) mit Waldpilz-Sauce(11a.c,16,17,19) und Rettichsalat (17) Buttermilchdessert (17)	<b>Gefüllte Piroggen</b> (11a,17) mit zerlassener Butter(17), Schmand(17) und grüner Salat(20) Buttermilchdessert (17)	<b>Geb. Pfannkuchen</b> (11a,13,17) gefüllt mit Apfelquark (17) Buttermilchdessert (17)
<b>Dienstag</b> 28.03.23	<b>Hamburger Pfannenschlag</b> (11a) mit Pellkartoffeln und Sauerkraut (2) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	<b>Gemüse-Kartoffel- Auflauf</b> (2,11a,13,17), dazu helle Sauce (11a,17,19) und rote Beete (5) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)	<b>Gemüse-Kartoffel- Auflauf</b> (2,11a,13,17), dazu helle Sauce (11a,17,19) und rote Beete (5) Pistazienpudding (7,17,18c) mit Sahne (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

## Wissenswertes:

### Zusatzstoffe:

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmitteln |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol        |
| 3. mit Geschmacksverstärker  | 7. mit Farbstoffen    |
| 4. mit Phosphaten            |                       |

### 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. Eiererzeugnisse            | 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 **8,00 €**

## Kontakt:

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

**Verantwortliche Stelle: B. Albrecht**

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

## Bild des Monats:

