

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 05.04.23	Kartoffelsuppe (2,19) mit Suppenklößchen (11a,13) und Finnen-Baguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Kohlrabi-Eintopf (2,19) mit Suppenklößchen(11a,13) und Finnen-Baguette (11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)	Kohlrabi-Eintopf (2,19) mit Grießklößchen(11a,13,17) und Finnenbaguette(11a.b.c,16) Fruchtquarkspeise (17)
Donnerstag 06.04.23	Hähnchen- „Cordon Bleu“ (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsauce, Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln (2) Schoko- Creme (17)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln (2) Schoko- Creme (17)	Blumenkohl „polnisch“ (11a,13,17) mit Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln (2) Schoko- Creme (17)
Freitag 07.04.23	Dillhappen (2,5,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln (2) Doppeldecker (7,17)	Gedämpftes Schollenfilet (14) auf einem Gemüsebett (17), Zitronen-Sauce (11a.c,17) und Salzkartoffeln (2) Doppeldecker (7,17)	Spinat- Schafskäse-Nudelgratin (11a,13,17) mit Tomatensauce (11a,17) und Salat (20) Doppeldecker (7,17)
Samstag 08.04.23	Pichelsteiner Eintopf (2,19) mit Rindfleisch Cremespeise (17)	Gemüse - Nudelsuppe (11a,13,19) mit Hühnerfleisch Cremespeise (17)	Gemüse - Nudelsuppe (11a,13,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Cremespeise (17)
Sonntag 09.04.23	Geb. Lamnbraten (20) mit Rotweinsauce (6,11a.c,16,19), Bohnen im Speckmantel (1,2) und Salzkartoffeln (2) Preiselbeer- Birne	Kalbsragout (11a.c,17) mit Broccoli, dazu Mandelbutter (17,18a) und Salzkartoffeln (2) Preiselbeer- Birne	Geb. Hirtentasche (11a,13,17) mit Petersiliensauce (11a.c,17), Broccoli mit Mandelbutter (17,18a) und Salzkartoffeln (2) Preiselbeer- Birne
Montag 10.04.23	Geb. Kalbsbraten (20) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), dazu Leipziger Allerlei mit Sc. Hollandaise (13,17,19) und Herzoginkartoffeln Eis (7,16,17)/ Pflaumengrütze u. Sahne (6,17)	Gedämpftes Schweinefilet mit Bratensauce (11a.c,16,19), dazu Pariser Karotten mit Sc. Hollandaise (13,17,19) und Salzkartoffeln (2) Eis (7,16,17)/ Pflaumengrütze u. Sahne (6,17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Leipziger Allerlei, Sc. Hollandaise (13,17,19) und Herzoginkartoffeln Eis (7,16,17)/ Pflaumengrütze u. Sahne (6,17)
Dienstag 11.04.23	Gebackener Kaiserschmarrn (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Apfelkompott (2)	Milchnudeln (11a,13,17) mit heißen Kirschen Apfelkompott (2)	Rühreier (13,17) mit Rahmspinat (17) und Salzkartoffeln (2) Apfelkompott (2)

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 **8,00 €**

-Wir kochen täglich frisch

Kontakt:

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

Verantwortliche Stelle: Frau Albrecht

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

Bild des Monats:

