

Speiseplan

Woche 14	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 01.04.26	Traditioneller Graupeneintopf (17,19) mit Kasselerwürfel (1,2,4) und Kartoffeln Moccacreme (17)	Leichte Tomatencremesuppe (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Moccacreme (17)	Traditioneller Graupeneintopf (17,19) mit gewürfelten Kartoffeln Moccacreme (17)
Donnerstag 02.04.26	Himmel und Erde (1,2,4,17) mit Bratwurst (1,4,20) und Senf (20) Birne Helene (17)	Gek. Fleischklößchen (11a,13) in heller Soße (11a.c,16,19), dazu Gemüse (17) und Salzkartoffeln Birne Helene (17)	Veget. Bratwurst (11a,13) mit Senf, Salzkartoffeln und Blattsalat (17.20) Birne Helene (17)
Freitag 03.04.26 Karfreitag	Heringsfilet nach „Matjes Art“ (1,14,17) mit grünen Speckbohnen (1,2) und Kartoffeln Vanilletraum (17)	Gedünsteter Seelachs (14) auf Gemüsestreifen (19), in heller Soße (11a.c,17) dazu Salzkartoffeln Vanilletraum (17)	Gemüsepfanne (17,19) mit Reisnudeln, Soße (11a.c,13) und Gurkenhappen (5,20) Vanilletraum (17)
Samstag 04.04.26	Bunter Hühner- Nudelsuppentopf (11a,17) mit Brötchen (11a) Quarkdessert (17)	Käsecremesuppe (7,11a.c,17) mit Suppenklößchen (11a,13) und Brötchen (11a) Fruchtjoghurt (17)	Bunter Nudelsuppentopf (11a,17) mit Kräutern und Brötchen (11a) Quarkdessert (17)
Sonntag 05.04.26 Ostersonntag	Geb. Lamm (20) mit Rotweinsauce (6,11a.c,16,19), dazu Ratatouille-Gemüse (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17) mit Erdbeersauce	Gedämpftes Schweinefilet mit Bratensoße (11a.c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17) mit Erdbeersauce	Gemüseschnitzel (11a.d,17,19) mit Petersiliensoße (11a.c,17), dazu Ratatouille-Gemüse (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17) mit Erdbeersauce
Montag 06.04.26 Ostermontag	Kaninchenrollbraten (4) mit Bratensoße (11a.c,16,19), Leipziger Allerlei (13,17,19) und Röstinchen Eis (7,16,17) / Pfirsichgrütze mit Sahne (17)	Ged. Kalbsbraten (20) mit Rahmsauce (11a.c,17), Broccoli (17) und Salzkartoffeln Eis (7,16,17) / Pfirsichgrütze mit Sahne (17)	Gemüsestrudel (11a,13,17,19) mit Rahmsauce (11a.c,17), Leipziger Allerlei und Röstinchen Eis (7,16,17) / Pfirsichgrütze mit Sahne (17)
Dienstag 07.04.26	Milchreis (17) mit Zimt und Zucker, dazu Butter (17) Apfelmus (2)	Bechamel Kartoffeln (11a.c,17) mit Bockwurst (1,2) Apfelmus (2)	Bechamel Kartoffeln (11a.c,17) mit veget. Bockwurst (1,2) Apfelmus (2)

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:

