

# Speiseplan

Woche 18	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 30.04.25	<b>Pastinakencremesuppe</b> (19) mit Fleischklößchen (1,2,4) Fruchtjoghurt (17)	<b>Steckrübeneintopf</b> (19) mit Schweinefleisch Fruchtjoghurt (17)	<b>Steckrübeneintopf</b> (19) mit Frittaten (11a,13) Fruchtjoghurt (17)
<b>Donnerstag</b> 01.05.25	<b>Hähnchenroulade „Florenz“</b> (17,20) mit Geflügelsoße (11a,17), gebundene Möhren (11a,17) und Salzkartoffeln Schwarzwalddessert (17)	<b>Ged. Geflügelfleischkäse</b> (11a,13,20) mit Geflügelsoße (11a,17), Blumenkohl (17) und Salzkartoffeln Schwarzwalddessert (17)	<b>Gemüsenuggets</b> (11a.c,13,16,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), gebundene Möhren (11a,17) und Salzkartoffeln Schwarzwalddessert (17)
<b>Freitag</b> 02.05.25	<b>Schlemmerfilet „Bordelaise“</b> (14) mit Senfsoße (11a.c,17,20), Spargelsalat und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> (14) mit Zitronensoße (11a.c,17,20), , Spargelsalat und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> (17) mit Quark- Dip (17) und Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
<b>Samstag</b> 03.05.25	<b>Gulaschsuppe</b> (2,11a.c,16,19) mit Baguette (11a) Cremespeise (17)	<b>Kürbiscremesuppe</b> (17,19) mit Fleischklößchen (1,2,4) und Baguette (11a) Cremespeise (17)	<b>Kürbiscremesuppe</b> (17,19) mit Frittaten (11a,13) und Baguette (11a) Cremespeise (17)
<b>Sonntag</b> 04.05.25	<b>Gebackener Allgäuer Schweinebraten</b> (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln Erdbeermousse (17)	<b>Gedämpfter Schweinerollbraten</b> (20) mit Bratensauce (11a,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Erdbeermousse (17)	<b>Hirtentasche</b> (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Erdbeermousse (17)
<b>Montag</b> 05.05.25	<b>Rahmspinat</b> (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln Kompott (2)	<b>Gefüllte Pirogen</b> (11a,13,17) mit Schmand und Salat (17,20) Kompott (2)	<b>Rahmspinat</b> (17) mit Rührei (13,17) und Salzkartoffeln Kompott (2)
<b>Dienstag</b> 06.05.25	<b>Schnitzel „Jäger-Art“</b> (11a.c,13,16,19) mit Salzkartoffeln und Farmersalat(5,11a,13,17,20) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	<b>Spargel- Gemüseragout</b> (11a.c,17) mit Salzkartoffeln und Salat (17,20) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	<b>Gemüseschnitzel</b> (11a.d,19) mit Pilz- Soße (11a.c,16,19), Salzkartoffeln und Farmersalat(5,11a,13,17,20) Grießpudding (17) mit Schokosoße (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. 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 **8,80 €**
- **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:

