

Speiseplan

Woche	Vollkost	leichte Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.04.21	Putengeschnetzeltes (11a.c,16,19)mit Spätzle(11a,13) und Eisbergsalat(20) Buttermilchdessert(17)	Putenragout (11a.c,17) mit Broccoli(17) und Kartoffeln(2) Buttermilchdessert(17)	Spätzle-Omelette (11a,13,17,19) mit Rahmsoße(11a.c,17)und Eisbergsalat(20) Buttermilchdessert(17)
Donnerstag 29.04.21	Wirsing-Kohlroulade (17,20) mit Speck-Soße(1,2,4,11a.c,16,19)und Salzkartoffeln(2) Vanillepudding(17)mit Fruchtspiegel	Bechamel-Kartoffeln (2,11a.c,17)mit Bockwurst(1,2) und Senf Vanillepudding(17)mit Fruchtspiegel	Grillgemüse- Lasagne (11a,17) mit Tomatensoße(11a,17) und Salat(17,20) Vanillepudding(17)mit Fruchtspiegel
Freitag 30.04.21	Brühe mit Einlage(11a,13,17,19) Bratfisch (11a,13,14,17) mit buntem Kartoffelsalat(2,5,11a,13,17,20) und Remoulade(5,11a,13,17,20) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße(17)	Brühe mit Einlage(11a,13,17,19) Ged. Fischfilet (14)mit Dillsoße(11a.c,17), Spargelsalat(17,20) und Salzkartoffeln(2) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße(17)	Brühe mit Einlage(11a,13,17,19) Hetaxkäse (11a,13,17) mit buntem Kartoffelsalat(2,5,11a,13,17,20) und Remoulade(5,11a,13,17,20) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße(17)
Samstag 01.05.21	Grüne Bohneneintopf (2,19) mit Schweinefleisch Cremespeise(16,17)	Kürbissuppe (2,11a,17,19)mit Fleischbällchen(11a,13) Cremespeise(16,17)	Grüne Bohneneintopf (2,19) mit vegetarischer Wurst(7,11a,13,16,20) Cremespeise(16,17)
Sonntag 02.05.21	Geb. Schweinerolle „Gärtnerin“ (4,20) mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Pariser Karotten, Sc. Hollandaise(13,17,19) und Salzkartoffeln(2) Bayrisch Creme mit Schokosahne(16,17)	Ged. Schweinebraten (20) mit Bratensoße(6,11a.c,16,19), Zuckerschoten(17) und Salzkartoffeln(2) Bayrisch Creme mit Schokosahne(16,17)	Mini Soufflé (11a,13,17) mit Kräuter- soße(11a.c,17), Pariser Karotten, Sc. Hollandaise(13,17,19) und Salzkartoffeln(2) Bayrisch Creme mit Schokosahne(16,17)
Montag 03.05.21	Schinkennudeln (1,2,4,11a,13) mit Tomatensoße(11a,17) und Rettichsalat(17) Kompott(7)	Milchreis (17) mit Zimt-Zucker(17,20) und Butter(17) Kompott(7)	Rührei (13,17) mit Tomatenragout(17) und Salzkartoffeln(2) Kompott(7)
Dienstag 04.05.21	Gemischtes Goulasch (11a.c,16,19) mit Kartoffelklößen(2,13,24)und Wachsbohnen Schokopudding(17)mit Sahne(16,17)	Maultaschen (11a,13,17,19) mit Gemüsesoße(11a,17,19) und Tomatensalat(17,20) Schokopudding(17)mit Sahne(16,17)	Pilzpfanne (11a.c,16,19) mit Kartoffelklößen(2,13,24)und Wachsbohnen Schokopudding(17)mit Sahne(16,17)

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> | <u>18. 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 6,00 €

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.

Spruch des Monats:

