SPEISEPLAN

HAUS ELIM

Vom 18.03. bis 24.03.2024

	Menü A	Menü B	Abendessen
Montag 18.03.	Bunte Gemüsesuppe Szegedinergulasch[a] mit Kartoffelpüree[g,10]	Luftiger Grießbrei[c,g] mit Zwetschgenkompott	Hering in Tomatensoße[d]
	Himbeerjoghurt[g]		
Dienstag 19.03.	Griessklößchensuppe[a,c] Hirtenrolle[g,c] auf Tomatensoße mit Reis und Eisbergsalat	Gemüsefrikadelle[c] in Meerrettichsoße mit Nudeln[a]	Obatzter[g], Baguettescheiben
	Pistazienpudding[g]		
Mittwoch 20.03.	Wecklessuppe[a,c] Putengeschnetzteltes „Bombay“ mit Basmartireis und Chinakohl	Spinatomlette mit Knoblauchsoße[a,c,g] und Kartoffelwürfel	Hausgemachter Kräuterdipp[g], Kartoffelfrischkäsetaschen[g]
	Fruchtjoghurt[g]		
Donnerstag 21.03.	Champignonsuppe[a] Saure Kartoffelrädle mit Fleischwurstscheiben und Rote Beete Salat[2]	Armer Ritter[a,c,g] mit Apfelmus	Fleischkäseaufschnitt[6]
	Mandarinenkompott		
Freitag 22.03.	Hühnercremesuppe[a] Fischfrikadelle mit Remoulade[c,g] und Kartoffelsalat und Blattsalat	Linsenbolognese mit Spaghetti[a,c] und Buntem Salat	Bresso[g], Gurken[7]
	Vanillequark[g]		
Samstag 23.03.	Minestroneeintopf mit Fleischbällchen	Asiatische Reispfanne mit Tofu	Bockwurst[6], Senf
	Birnenwürfel		
Sonntag 24.03.	Jägerbraten mit Serviettenknödel[c,g,a] und Sommergemüse	Waldpilzspätzlepfanne[i,a,c,g] mit Sahnesoße und Salat	Russische Eier [1,a,g,i]
	Beerenteller mit Sahne[g]		

Zusatzstoffkennzeichnung:

1- mit Konservierungsstoff
2- mit Farbstoff
3- mit Geschmacksverstärker
4- geschwefelt
5- gewachst
6- mit Phosphat
7- mit Süssungsmittel
8- mit Aspartam
9- geschwärzt
10- mit Antioxidationsmittel

Allergene:

Enthält Schweinefleisch

a- glutenhaltiges Getreide
b- Krebstiere
c- Eier
d- Fisch
e- Erdnüsse
f- Soja
g- Milcherzeugnisse
h- Nüsse
i- Sellerie
j- Senf
k- Sesam