SPEISEPLAN

HAUS ELIM

Vom 25.03. bis 31.03.2024

	Menü A	Menü B	Abendessen
Montag 25.03.	Selleriesuppe Rahmgulasch[g] mit Schnecklinudeln[a] und Gemischter Salat Pfirsichjoghurt[g]	Kaiserschmarrn[a,c,g,7] mit Apfelmus	Geflügelsalat[g]
Dienstag 26.03.	Riebelesuppe[a] Spaghetti Carbonara[a,c,g] mit Gurkensalat Nusspudding[g]	Gemüseköttbullar in weißer Soße[a] und Pommes frites	Käseaufschnitt[g]
Mittwoch 27.03.	Königinsuppe[g] Zitronenhühnchen[a] in Olivensoße mit Gemüse Cous-Cous[a] und Ratatouille Fruchtjoghurt[g]	Kubanisches Rührei[c] mit Kartoffelwürfel	Hausgemachte angemachte Leberwurst[g]
Donnerstag 28.03.	Erbsensuppe[a] # Maultaschen[a,c,g,6] in der Brühe mit Kartoffelsalat [j]und Eisberg- Radieschensalat Apfel-Preiselbeerkompott	Veg. Gefüllte Zucchini mit Kartoffelpüree[g,10] und Bechamelsoße	Frische Schinkenwurst, gerauchte Schinkenwurst[6]
Freitag 29.03 Karfreitag	Gebackenes Lachsfilet[d] in Limettensoße[a,g] mit Basmatireis und Brokkoligemüse Quarkdessert[g]	Käsespätzle in Sahnesoße[a,c,g] mit gemischten Salat	Warmer Backcamenbert[g] mit Preiselbeer
Samstag 30.03.	Linseneintopf[i] mit Würstchen Erdbeerjoghurt[g]	Ravioli in Pestosoße[a,c,g,2] mit Eisbergsalat	Streichkäse[g], Streichwurst
Sonntag 31.03. Ostersonntag	Rinderrouladen[6] mit Rotkohl[7] und geschmältzen Spätzle[a,c] Eisüberraschung	Gemüsesouffle in Kräutersoße[a,c,g,i] mit Kartoffel-Kürbispüree[g,10]	Emmentaler, Honigschinken

Enthält Schweinefleisch

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:

a- glutenhaltiges Getreide
b- Krebstiere
c- Eier
d- Fisch
e- Erdnüsse
f- Soja
g- Milcherzeugnisse
h- Haselnüsse
i- Sellerie
j- Senf
k- Sesam
l- Roggen
m- Gerste
n- Hafer
o- Dinkel
p- Mandeln
q- Walnüsse
r- Kokosnuß