

SPEISEPLAN

Vom 22.04. bis 28.04.2024

Menü A

Menü B

Abendessen

	Menü A	Menü B	Abendessen
	Minestrone		
Montag 22.04.	#Spreewäldergulasch mit Salzkartoffeln und Chinakohl	Gemüsenudelauf ^{a,c,g} mit Chinakohlsalat	Farmersalat ^{9,6,7}
	Fruchtcocktail		
	Eierstichsuppe		
Dienstag 23.04.	#Spaghetti ^a Bolognese mit Reibekäse ⁹ und buntem Salat	Blumenkohlmedaillons ^{a,g,i} mit Kartoffelpüree und Kräutersoße ⁹	Grünländer-Käse ⁹ , Cornichons
	Erdbeerpudding ^{2,9}		
	Goldregensuppe ^a		
Mittwoch 24.04.	Leberragout mit Polentabrei ⁹ und Erbsengemüse	Rührrei ^c , Spinat ⁹ und Kartoffeln	Hausgemachter Nudelsalat ^{a,9}
	Joghurtmousse ⁹		
	Kürbiscremesuppe		
Donnerstag 25.04.	Hähnchenschnitzel in Soße mit Kroketten und Mischgemüse	Grießschnitten ^{a,c,g} mit Apfelmus	Hausmacher Platte ⁶ , Senf
	Bananenjoghurt ⁹		
	Gebrannte Grießsuppe ^{a,g}		
Freitag 26.04.	Fischfrikadelle mit Remoulade dazu Kartoffelsalat und grüner Salat	Tortelini in Gorgonzolasoße ^{a,c,g} und Tomatensalat	Hawaiitoast ^{a,c,g} , Weissweinschorle
	Buttermilchdessert ⁹		
	Hühnernudleintopf mit Suppengemüse ⁱ		
Samstag 27.04.		Veg. Italienische Nudelreispfanne ^a mit Gemüse ⁱ	Schnittlauchleberwust ⁶ , Radieschen ⁱ
	Griessflammerie ^{a,g}		
	Rindergulasch ⁶ mit Spätzle ^{a,c} und Rosenkohl ⁷		
Sonntag 28.04.		Brokkoli-Nuss-Ecke ^{a,c,g,h,p,q} mit Karoffelpüree ^{g,10} und heller Soße	Versch. Weichkäse ⁹ , Trauben
	Nussbecher mit Sahne		

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