

SPEISEPLAN



Vom 29.04. bis 05.05.2024

Menü A

Menü B

Abendessen

Montag
29.04.

Bunte Gemüsesuppe

Rahmgulasch^a mit
Schnecklinudeln und
Mischgemüse

Luftiger Grießbrei^{c,g} mit
Zwetschgenkompott

Hering in Tomatensoße^d

Himbeerjoghurt^g

Dienstag
30.04.

Griessklößchensuppe^{a,c}

Hirtenrolle^{g,c} auf
Tomatensoße mit Reis
und Eisbergsalat

Gemüsefrikadelle^c in
Meerrettichsoße mit
Nudeln^a

Hausgemachter Kräuterdipp^g,
Kartoffelrischkäsetaschen^g

Pistazienpudding^g

Mittwoch
01.05.
1.Mai



Wecklessuppe^{a,c}

Spinatomlette mit
Knoblauchsoße^{a,c,g} und
Kartoffelwürfel

½ Hähnchen
mit Pommes Frites

Obatzter^g, Baguettescheiben

Vanilleeis mit heißen Himbeeren^g

Donnerstag
02.05.

Champignonsuppe^a

Saure Kartoffelrädle mit
Fleischwurstscheiben und
Rote Beete Salat²

Armer Ritter^{a,c,g} mit
Apfelmus

Fleischkäseaufschnitt⁶

Mandarinenkompott

Freitag
03.05.

Hühnercremesuppe^a

Spinatknödel mit
Lachssahnesoße und
Buntem Salat

Linsenbolognese mit
Spaghetti^{a,c} und Buntem Salat

Bresso^g, Gurken⁷

Vanillequark^g

Samstag
04.05.

Minestroneeintopf mit
Fleischbällchen

Asiatische Reispfanne mit Tofu

Bockwurst⁶, Senf

Birnenwürfel

Sonntag
05.05.

Spanferkelrollbraten in
Specksoße^{6,a} mit Spätzle^{a,c}
und Blumenkohlsalat^g

Waldpilzspätzlepfanne^{i,a,c,g} mit
Sahnesoße und Salat

Russische Eier ^{1,a,g,i}

Schokoeis 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:

a- glutenhaltiges Getreide
b- Krebstiere
c- Eier
d- Fisch
e- Erdnüsse

Enthält Schweinefleisch

f- Soja
g- Milchzeugnisse
h- Nüsse
i- Sellerie
j- Senf
k- Sesam