

SPEISEPLAN



Vom 06.05. bis 12.05.2024

Menü A

Menü B

Abendessen

	Menü A	Menü B	Abendessen
Montag 06.05.	Selleriesuppe Rinderhackbällchen/ Köttbullar in Tomatensoße ^a mit Kartoffelbrei ^{9,10} mit Rucola-Mischsalat ⁱ	Kaiserschmarrn ^{a,c,g,7} mit Apfelmus	Geflügelsalat ⁹
		Pfirsichjoghurt ⁹	
Dienstag 07.05.	Riebelesuppe ^a Spaghetti Carbonara ^{a,c,g} mit Gurkensalat	Gemüseköttbullar in weißer Soße ^a und Pommes frites	Käseaufschnitt ⁹
		Nusspudding ⁹	
Mittwoch 08.05.	Königinsuppe ⁹ Zitronenhähnchen ^a in Olivensoße mit Gemüse Cous-Cous ^a und Ratatouille	Kubanisches Rührei ^c mit Kartoffelwürfel	Hausgemachte angemachte Leberwurst ⁹
		Fruchtjoghurt ⁹	
Donnerstag 09.05.	Erbsensuppe ^a # Maultaschen ^{a,c,g,6} in der Brühe mit Kartoffelsalat und Eisberg- Radieschensalat	Veg. Gefüllte Zucchini mit Kartoffelpüree ^{9,10} und Bechamelsoße	Frische Schinkenwurst, gerauchte Schinkenwurst ⁶
		Apfel-Preiselbeerkompott	
Freitag 10.05.	Karottenrahmsuppe Gedünsteter Fisch ^d in Limettensoße ^{a,g} mit Reis und Brokkoligemüse	Käsespätzle in Sahnesoße ^{a,c,g} mit gemischten Salat	Warmer Backcamembert ⁹ mit Preiselbeer
		Quarkdessert ⁹	
Samstag 11.05.	Linteneintopf ⁱ mit Würstchen	Ravioli in Pestosoße ^{a,c,g,2} mit Eisbergsalat	Streichkäse ⁹ , Streichwurst
		Erdbeerjoghurt ⁹	
Sonntag 12.05.	Ratsherrentöpfchen ^{a,g} mit Gnocchi ¹⁰ und Mischgemüse	Gemüseküchle in Kräutersoße ^{a,c,g,i} mit Kartoffelpüree ^{9,10}	Emmentaler, Honigschinken

Eisüberraschung

Zusatzstoffkennzeichnung:

Allergene:

Enthält Schweinefleisch

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

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