

Allergene

Speisekarte Menü 1

Menü 2

Abendessen

Montag 01.04.2019	Gemüsecremesuppe G Fleischküchle A1,C an Champignonsoße mit Bratkartoffeln und Kohlrabi-Gemüse G Kompott	Gemüsecremesuppe G Sojasklöße A1,F mit Bratkartoffeln und Kohlrabi-Gemüse G Kompott	Nudelsalat A1,C,G mit Gemüse I und Schinkenstreifen Auf Wunsch noch Käse G
Dienstag 02.04.2019	Geburtstagsmenü Tomatensuppe mit Reis Geflügelbrustfilet an Rahmsoße G , Butternudeln A1,C,G Salat J Eierpunschpudding C,G	Tomatensuppe mit Reis Germknödel A1,C,G mit heißen Kirschen und Vanillesoße G Eierpunschpudding C,G	Angemachter Quark G mit Zwiebeln, Schnittlauch und Kartoffel Auf Wunsch noch Wurst I,J
Mittwoch 03.04.2019	Geburtstagsmenü Zwiebelsuppe Tafelspitz an Meerrettichsoße G , Bouillonkartoffeln I , Rote-Beete-Salat und Preiselbeeren Eis G mit heißen Himbeeren	Zwiebelsuppe Vegetarische Klöße A1,C mit Salzkartoffeln und Salat J Eis G mit heißen Himbeeren	Weißwürste I,J mit süßem Senf J und Laugenbrezel Auf Wunsch noch Käse G
Donnerstag 04.04.2019	Grünkernsuppe A1,G Hühnerfrikassee G mit Erbsen-Karottengemüse und Langkornreis Pfirsichjoghurt G	Grünkernsuppe A1,G Polentatasche A1 mit Erbsen-Karottengemüse und Langkornreis Pfirsichjoghurt G	Wurst I,J - und Käseteller G
Freitag 05.04.2019	Gemüsebrühe I mit Einlage A1,C Paniertes Fischfilet A1,C,D an Remouladensoße C,G,J , Kartoffelsalat J Frisches Obst	Gemüsebrühe I mit Einlage A1,C Tomate-Mozzarella-Sticks A1,C,G an Dipsoße G , mit Kartoffelsalat J Frisches Obst	Pfannkuchen A1,C,G mit Quarkfüllung G an Fruchtsoße Auf Wunsch noch Wurst I,J und Käse G
Samstag 06.04.2019	Bunter Gemüse Eintopf I mit Suppenmaultaschen A1,C Sahnepudding G	Kartoffel-Lauchcremesuppe G mit Wienerle I,J oder vegetarischer Wurst A1,F Sahnepudding G	Belgische Leberpastete I,J dazu Waldorfsalat I,G Auf Wunsch noch Käse G
Sonntag 07.04.2019	Sonntagssuppe I mit Klößchen A1,C Hirschgulasch mit Spätzle A1,C , Rosenkohl und Preiselbeere Bayrische Creme G	Sonntagssuppe I mit Klößchen A1,C Tofuküchle A1,F mit Spätzle A1,C und Rosenkohl Bayrische Creme G	Kalter Braten mit Remouladensoße C,G,J Auf Wunsch noch Käse G

😊 Änderungen vorbehalten 😊

. Speiseplan mit den Kennzeichnungspflichtigen **Allergenen** nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

A1:Weizen, A2:Roggen, A3:Gerste, A4:Hafer, B:Krebstiere, C:Eier, D:Fische, E:Erdnüsse, F:Sojabohnen, G:Milch, H1:Mandel, H2:Haselnüsse, H3:Pistazien, I:Sellerie, J:Senf, K:Sesamsamen, L:Schwefeldioxid u.Sulfit, M:Lupinen, N:Weichtiere