

MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 20	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 12.05.25	Chicken-Nuggets (a,f.1) mit Currysauce (d,f.1) und Reis Mandarinenquark (d)	Gemüse-Nuggets (a,e,f.1) mit Currysauce (d,f.1) und Reis Mandarinenquark (d)
Dienstag 13.05.25	Italienischer Gemüse-Nudeln-Eintopf (e,f.1) mit Tomaten und Paprika, gekochtes Hühnerfleisch und Weizenbrötchen Grießpudding (d) mit Erdbeersauce	Vegetarischer Gemüseeintopf (e,g) mit Weizenbrötchen Grießpudding (d) mit Erdbeersauce
Mittwoch 14.05.25	Seelachsfilet in Eihülle (a,f.1,h) mit Zitronenrahmsauce (d,f.1), Erbsen-Möhren-Gemüse (d) und Kartoffelpüree (d) Frisches Obst	Gemüsefrikadelle (a,e,f.1) mit Zitronenrahmsauce (d,f.1) und Kartoffelpüree (d) Frisches Obst
Donnerstag 15.05.25	Schweinebraten mit Bratensauce (e,f,1,g), Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln Fruchtcocktail mit Joghurtsauce (d)	Vegetarischer Kartoffelauflauf (d,f.1) mit Bechamelsauce und Käse überbacken Fruchtcocktail mit Joghurtsauce (d)

Zu allen Menüs steht Ihnen eine Salatauswahl zur Verfügung!

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) gewachst, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

Allergene: a) Eier, b) Sesam, c) Soja, d) Milch, e) Sellerie, f) glutenhaltiges Getreide, g) Senf, h) Fisch, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulphit, n) Lupine