

# MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 20	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
<b>Montag</b> 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)
<b>Dienstag</b> 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
<b>Mittwoch</b> 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
<b>Donnerstag</b> 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