

MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 21	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 19.05.25	Schweinefrikadelle (a,f.1,g) mit Braten-Senfsauce (d,f.1,g), Rahmwirsing (d,f.1) und Kartoffelpüree (d) Aprikosenjoghurt (d)	Kartoffelreibekuchen (a,f.1) mit Apfelmus Aprikosenjoghurt (d)
Dienstag 20.05.25	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce (d,f.1) und Spätzle (a,f.1) Haselnusspudding (d)	Gemüse-Spätzleauflauf (d,f.1) mit Bechamelsauce und Käse überbacken Haselnusspudding (d)
Mittwoch 21.05.25	Serbischer Bohneneintopf (e,g) mit Mettwurst (3,11,15) und Weizenbrötchen Birnenquark (d)	Vegetarischer Gemüseeintopf (e,g) mit Weizenbrötchen Birnenquark (d)
Donnerstag 22.05.25	Rinderbraten mit Bratensauce (e,f.1), Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronenpudding (d)	Semmelknödel (a,f.1) mit Champignonrahmsauce (d,f.1) Zitronenpudding (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