

SPEISEPLAN



Vom 29.07 bis 04.08.2024

Menü A

Menü B

Abendessen

Montag 29.07.	#Rahmgulasch ^{a,g} mit Krokette ^{a,c} und Frühlingsalat	Selleriesuppe Kaiserschmarrn ^{2,7,a,g} mit Apfelmus Pfirsichjoghurt ⁹	Geflügelsalat ⁹
Dienstag 30.07.	Hackbraten ^{a,g} in Soße ^{a,g} mit Hörnchen ^{a,c} und Brokkoli	Riebelesuppe ^a Gemüseköttbullar in weißer Soße ^a und Pommes frites Nusspudding ⁹	Käseaufschnitt ⁹
Mittwoch 31.07.	Asiatische Hähnchenpfanne, süß-sauer ^{7,9} mit Basmatireis und Asiagemüse	Königinsuppe ⁹ Eipatty ^c mit Kartoffelwürfel und Julienegemüse Fruchtjoghurt ⁹	Hausgemachte angemachte Leberwurst ⁹
Donnerstag 01.08.	# geröstete Maultaschen ^{a,c,g,6} mit Ei und Eisberg-Gurkensalat	Erbsensuppe ^a Veg. Gefüllte Zucchini mit Kartoffelpüree ^{9,10} und Bechamelsoße Apfel-Preiselbeerkompott	Frische Schinkenwurst, gerauchte Schinkenwurst ⁶
Freitag 02.08.	Paniertes Seelachsfile mit Remolade ^{c,9} und Kartoffelsalat	Karottenrahmsuppe Spinatspätzle in Bärlauch-Käsesoße ^{a,c,g} mit Karottensalat Quarkdessert ⁹	Warmer Backcamembert ⁹ mit Preiselbeer
Samstag 03.08.	# Wurzeleintopf ⁱ mit Kartoffeln und Schweinefleisch	Erdbeerjoghurt ⁹ Vegetarische, serbische Reispfanne mit Kichererbsen ⁱ	Streichkäse ⁹ , Streichwurst
Sonntag 04.08.	Ratsherrentöpfchen ^{a,9} mit Gnocchi ¹⁰ und Mischgemüse	Gemüselasagne ^{a,9,i,j} mit Salat Vanilleeis mit heißen Himbeeren	Emmentaler, Honigschinken

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