

# Speiseplan

## KW 20

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag 13.05.	Graupensuppe Vegetarisches Curry mit Wokgemüse und Basmatireis dazu grüner Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag 14.05.	Nudelsuppe Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln dazu Rote Bete-Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch 15.05.	Waldpilz-Cremesuppe  Weckauflauf mit Kirschen und Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag 16.05.	Flädlesuppe Putengulasch mit Möhrengemüse und Vollkornnudeln  Obst der Saison a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag 17.05.	Brokkoli-Cremesuppe Dorschfilet mit Zitronen-Buttersoße dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Nachtisch a1,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag 18.05.	„Bunter Suppentopf“ Eintopf vom Suppenhuhn mit Gemüse und Nudeln Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag 19.05.	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen Schweinesteak mit Spargel überbacken, dazu Herzoginkartoffel  Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9

Vegetarische Alternativen und Allergiker-Menüs sind auf vorherige Nachfrage erhältlich.

**Allergenkennzeichnung:** a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel