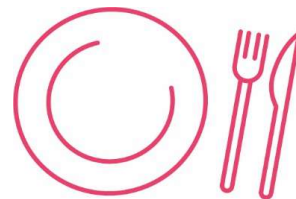


# Speiseplan

## KW 21

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag 20.05.	Gemüse-Cremesuppe Hähnchenkeule mit Curryreis und Karotten-Ananassalat  Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag 21.05.	Eierflockensuppe Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse, dazu Blattsalat  Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Mittwoch 22.05.	Gebrannte Grießsuppe  Dinkelpfannkuchen mit Apfelmark a1,a4,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag 23.05.	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Hackbraten mit Rahmsauce dazu Nudeln und Mischgemüse Obst der Saison a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Freitag 24.05.	Paprika-Cremesuppe Schwäbische Maultaschen in Rinderbrühe dazu Kartoffelsalat und Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Samstag 25.05.	Gemüse Eintopf mit Naturreis und Kichererbsen Nachtisch c,g,j,1,2,3,9	
Sonntag 26.05.	Nudelsuppe Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Soße mit Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,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