

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