

Speiseplan

29.7. - 4.8.2024 KW 31

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	Abendessen
Montag	Gemüse-Cremesuppe Semmelknödel mit Pilzragout dazu grüner Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	Ochsenmaulsalat a1,c,g,j,k,1,2,3,9,8
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Einlage Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Vanillepudding a1,c,g,j,1,2,3,9	Bismarck-Hering mit Zwiebeln a1,c,g,k,1,2,3,9,8
Mittwoch	Sellerie-Cremesuppe Hausgemachter Dinkel-Kaiserschmarrn (halb Vollkorn) mit Apfelmark a1,h1,h2,c,g,j,1,2,3,9	Winzerwecken a1,c,g,j,k,1,2,3,9,8
Donnerstag	Grießsuppe Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	Emmentaler mit Tomaten und gekochtem Ei a1,c,g,j,k,d,1,2,3,9,8
Freitag	Blumenkohl-Cremesuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffel - Gurken - Salat Aprikosenjoghurt a1,c,g,j,k,d,b,1,2,3,9	Thunfischsalat Mit grünen Bohnen ,Mais und Kartoffeln a1,c,g,j,k,1,2,3,9,8
Samstag	Hackfleisch – Eintopf mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	Brühwurstaufschnitt mit Tomaten und Radieschen a1,c,g,j,1,2,3,9,8
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen Hühnerfrikassee mit Bandnudeln dazu Leipziger Allerlei Eisbecher Schoko-Vanille a1,c,g,j,k,1,2,3,9	Schinkenplatte mit Melone a1,c,g,j,1,2,3,9,8

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.
Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

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