

Speiseplan

18.11. - 24.11.2024 KW 47

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Gemüse-Cremesuppe Semmelknödel mit Pilzragout dazu grüner Salat Beerengrütze a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Nudelsternchen Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Vanillepudding a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch	Sellerie-Cremesuppe Hausgemachter Dinkel-Kaiserschmarrn (halb Vollkorn) mit Apfelmark a1,h1,h2,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Grießsuppe Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Kirschquark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Freitag	Blumenkohl-Cremesuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffel - Gurken - Salat Aprikosenjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Hackfleisch – Eintopf mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Obst a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Putenschnitzel „natur“ mit Rahmsoße dazu Brokkoli und Bandnudeln Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9

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