

Speiseplan

14.4. - 20.4.2025 KW 16

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Brotsuppe Schupfnudel Pfanne mit Pilzen und Gemüse, dazu Paprika-Bohnensalat Joghurtspeise a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Champignon-Cremesuppe Fleischküchle mit Bratensoße und Kartoffelbrei sowie Rettichsalat Obstsalat a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch	Buchstaben-Suppe Quarkauflauf mit Aprikosen und Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Pastinaken- Cremesuppe Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsoße und Kartoffel-Endivien-Salat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Freitag	Forellen-Cremesuppe Fjordlachs auf Stangenspargel, dazu Süßkartoffelspalten und Sauce Hollandaise Früchtejoghurt a1,c,d,g,j,1,2,3,9
Samstag	Deftiger Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Wursteinlage Banane a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Sonntag	Grießklößchen-Suppe Geschmortes Weidelamm mit Herzoginkartoffeln und Speckbohnen 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