

Speiseplan

21.4. – 27.4.2025 KW 17

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Spargel-Cremesuppe Gebratene Schweinelende in Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Frühlingsgemüse Festtagscreme a1,c,g,j,1,2,3,9
Dienstag	Tagessuppe Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße dazu Teigwaren und Salatteller Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch	Gemüse-Cremesuppe Selbstgemachter Kaiserschmarren „Wiener Art“ mit Früchtekompott a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Rinderbrühe mit Sternle Currywurst mit gebackenen Kartoffeln und gek. Karottensalat Früchtequark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Freitag	Erbsen-Cremesuppe Fischragout mit Gemüse und Naturreis Joghurt a1,c,d,g,j,1,2,3,9
Samstag	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Rindfleisch Banane a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Nudelsuppe Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Soße mit Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,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