



Speiseplan



KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29.04.2024	30.04.2024	01.05.2024	02.05.2024	03.05.2024
Menü 1 klassisch	Beefsteak mit BBQ-Beans und Schwenkkartoffeln (1a,3,G)	Rindergeschnetzeltes in Waldpilzsoße, dazu Spätzle(7,9)	Feiertag	Penne mit Hähnchenstreifen in Basilikumrahm (1a,7)	Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffel-Möhrenstampf und Senf-Dip(7,F)
Menü 2 vegetarisch	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomaten-Mascarponesoße(1a,3,7)	Gemüseschnitzel mit Kressequark und Kartoffeln(1a,3,6,7,9)	Feiertag	Grießbrei mit Zimt & Zucker(1a,7)	Gnocchi mit "Linsenbolognese", rote Linsen, mediterranes Gemüse und Tomaten, Parmesankäse(1a,3,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---