








# Speiseplan vom 03.05. - 09.05.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>							
	Lauchcremesuppe (i)	Zwiebelsuppe (b)	Erbsensuppe (b)	Nudelsuppe (a <sup>1</sup> ,m)	Gemüsesuppe (b,i)		Spargelcremesuppe (i)
<b>Menü 1</b>	Sahnegulasch (i) mit Salzkartoffeln und Buttergemüse	Paprika - Reispfanne mit Hühnerfleisch und Chinakohlsalat an Mandarinen-dressing (i)	Limburger Zuurvlees mit Pommes Frites und Kohlsalat	Kräuterfleisch geschmort mit Kartoffelpüree (i) und Sauerkraut	Zanderstäbchen in Bierteig (a <sup>1</sup> ,m,i,f) an Remoulade (f,m,i) mit Salzkartoffeln und Salat	Kartoffel-Grünkohleintopf mit Wurst	Geschnetzeltes Stroganoff mit Kroketten (a <sup>1</sup> ,m) und Blumenkohl
<b>Menü 2</b>	Nudeln (a <sup>1</sup> ,m) an Schinken-Sahnesoße (i) mit einem Salat	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (i) und Buttergemüse	gebratene Blutwurst (a <sup>1</sup> ) an Zwiebelsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	Bauernfrühstück mit Speck, Ei, Zwiebeln (m) und Salat	Rührei (m) mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (i)	Frühlingsuppe Gärtnerin mit Hackfleischbällchen	Rinderschmorbraten an Rotweinssoße mit Salzkartoffeln und Blumenkohl
<b>Dessert</b>	Joghurtspeise (i)	Eis (i)	Quarkspeise (i)	Karamellcreme	eingemachtes Obst	Milchreis (i)	Mousse au Chocolat (i)

**Auflistung der Zusatzstoffe:** 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a<sup>1</sup>Weizen, a<sup>2</sup> Roggen, a<sup>3</sup>Gerste, a<sup>4</sup>Hafer, a<sup>5</sup>Dinkel, a<sup>6</sup>Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere