

Speiseplan vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag



leichte Curry-Linsensuppe (b)

Nudelsuppe (a¹,b)

Hühnersuppe mit Reis & Gemüse (b)

Tomatensuppe

Gemüsesuppe (i,b)

Champignon-cremesuppe (i)

Bayrischer Schweinebraten an Kümmelsoße mit Serviettenknödel (a¹,m,i) und Gemüse

Hähnchenbrust im Teigmantel, Tomatensoße dazu Nudeln (a¹,m) und Salat

Schnitzel (a¹,m,i) an Balkansoße, Pommes Frites und Salat

Krustenbraten an Specksoße mit Bratkartoffeln und Gemüse

panierter Fisch in Zitronenpanade (a¹,m,i,f) mit Sauerrahm Dip (i), Salzkartoffeln und Salat

Graupensuppe (a¹,b) mit Rauchfleisch

Sauerbraten im Sud gegart mit Knödel (a¹,m) und Rotkohl

Vegetarisch

Paella Pfanne und einen Beilagen Salat

gebrühte Weißwurst mit Kartoffelpüree und Gemüse

Bunte Nudelpfanne mit Pesto und Gemüse

Geflügel-geschnetzeltes (i) von der Putenoberkeule mit Reis und Salat

Vegetarisch

Süßer Auflauf mit Äpfeln (a¹,m,i)

Gemüse mit Kartoffeln untereinander dazu eine Bockwurst

Filet-geschnetzeltes mit Zwiebeln und Champignons (i) an Salzkartoffeln und Rotkohl

Joghurt

kl. Stück Kuchen (a¹,m,i)

Orangencreme (i)

Eis (i)

Schokoladenpudding (i)

Grießspeise (i)

Schokoladen Mousse (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. a¹Weizen,a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) 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

Vorspeise

Menü 1

Menü 2

Dessert