Speiseplan

KW 14: 31.03.- 06.04.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Putenmedaillons/ Schweinefilet im Speckmantel Pfannengemüse, Sauce Pommes Dauphines C, G, A, J, I		**Gemüse-Reispfanne mit Teryaki Tofu VEGAN** F, I		Obst nach Saison Schokomousse G
Di	Cordon Bleu mit Pommes Frites A, C, G		Gemüseschnitzel mit Pommes Frites A, C, G, I, F, A4		Obst nach Saison Bananenmuffins A, C, G, H
Mi	Gemüseeintopf mit Würtschen A, 5, I		**Gemüseeintopf mit Würtschen VEGAN** A, I		Obst nach Saison
Do	Geschmortes Kalbfleisch mit Rosmarinkartoffel A, I		Ravioli mit Pilzfüllüng in Tomatensauce A, C, G, I		Obst nach Saison Apfel-Quark-Dessert G
Fr	Fischfilet mit Reis, Sauce und Gemüse A, I, D		**Apfelstrudel VEGAN A** Vanillesauce G		Obst nach Saison
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.			

Allergenkennzeichnung

A	Glutenhaltiges Getreide
A 1	Weizen
A 2	Roggen
A 3	Gerste
A 4	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüche
H 1	Mandeln
H 2	Haselnüsse
H 3	Walnüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid u. Sulfide
M	Lupinen
N	Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten