Speiseplan

KW 18: 29.04.- 05.05.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Seelachsfilet, paniert mit Ofenkartoffeln und Remoulade A, C, G, D, J		Asia-Wokgemüse mit Basmatireis **VEGAN** A, G, I	Tagessuppe	Obst nach Saison
Di	Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) A, I, G		Spaghetti mit Gemüsebolognese **VEGAN** A, I		Obst nach Saison Panna Cotta G
Mi	Feiertag				
Do	Currywurst (Schwein/Pute/**VEGAN**) mit Country Wedges I, J, 5, 2		Nudeln mit Käsesauce und Broccoli A, C, G, I		Obst nach Saison Erdbeerpudding G, 1
Fr	Hähnchenbrustfilet mit Kokos-Curry-Gemüse und Basmatireis A		Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesauce H, C, G, A, F	Tagessuppe	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