

Name:

Speiseplan vom **03.04.2023** bis **09.04.2023**



Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Tel. :05151 / 82389104

Je Menü 9,30€ / Eintopfmenü 9,30€

Datum	Mittagessen 1 Vollkost	Z/A	Mittagessen 2 Vollkost	Z/A
Montag 03. 04.	Tomatencremesuppe Gebackene Kohlroulade mit Kümmel-Specksauce und Kräuterkartoffeln Grießgrütze 620 kcal	G,4 A,I J,C 1	Tomatencremesuppe Gemüse-Reistaler mit Schnittlauchquark Grießgrütze 490 kcal	I,G A,C 1,3
Dienstag 04. 04.	1 Stück Kuchen Bunter Graupeneintopf mit Rauchfleisch Vanillejoghurt mit Streusel 590 kcal	2,3 4,7 A,I G	1 Stück Kuchen Spaghetti in Kräuteröl geschwenkt mit Parmesan und bunter Salat Vanillejoghurt mit Streusel 719 kcal	A,C 1,2 G,3 I
Mittwoch 05. 04.	Selleriecremesuppe Gratiniertes Kräuter- Sahne Hähnchen Butterkartoffeln und Mischgemüse Himbeerpudding 640 kcal	1,2 4,A G,I	Selleriecremesuppe Grießbrei mit Pfirsichmus Himbeerpudding 610 kcal	A,G 1,3 4,14 I
Donnerstag 06. 04.	Möhren-Ingwercremesuppe Hackbraten mit Butterkartoffeln und Kohlrabi-Lauchgemüse Zitronencreme mit Früchten 620 kcal	A,J C,G I,4 1,H	Möhren-Ingwercremesuppe Paprikaschote in Tomatensauce mit Gemüse-Reisfüllung Zitronencreme mit Früchten 490 kcal	I,C A,H G
Freitag 07. 04.	Kohlrabicremesuppe Mit Spinat und Käse gratiniertes Lachsfilet Dill- Senfsauce und Rosmarinkartoffeln Eierlikörpudding 640 kcal	G,D A,1 I,3 H,K J,2	Kohlrabicremesuppe Gebackene Gemüsebällchen auf Kräutersauce, Pilzrisotto Eierlikörpudding 510 kcal	A,G I,C
Samstag 08. 04.	1 Stück Kuchen Bunter Hackfleisch-Gemüseintopf mit Mais und Kidneybohnen Fruchtjoghurt 590 kcal	I,A 4,G 3	1 Stück Kuchen Nudel-Gemüsegratin in Käserahm Fruchtjoghurt 610 kcal	A,G 1,C 2
Sonntag 09. 04.	Königincremesuppe Geschmorter Rinderbraten auf Rotweinsauce Butterkartoffeln, Apfelrotkohl Rhabarber-Vanillecreme 640 kcal	G,A I,J 4,7 3,1 H	Königincremesuppe Kartoffel-Lauchgratin mit Käse gratiniert Rhabarber-Vanillecreme 490 kcal	G,A 1,I 2

Bitte entnehmen Sie die Informationen der Zusatzstoffe und Allergieinformationen bei loser Ware der Tabelle auf der Rückseite

Zusatzstoffe:	
1	Mit Farbstoffen
2	Mit Konservierungsstoffen
3	Mit Antioxidationsmitteln
4	Mit Geschmacksverstärker
5	Mit Schwefeldioxid
6	Mit Schwärzungsmittel
7	Mit Phosphat
8	Mit Milchweiß
9	Koffeinhaltig
10	Chininhaltig
11	Gewachst
12	Mit Taurin
13	Enthält eine Phenylalaninquelle
14	Mit Süßungsmittel

Allergieinformationen bei loser Ware:	
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte/Nüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Schwefeldioxid
M	Lupine
N	Weichtiere

Wenn Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen bestehen können sie sich gerne telefonisch an die Küchenleitung wenden.

**Wir weisen darauf hin, dass ihre Bestellungen nur mit ausgefüllten Speiseplan entgegen genommen werden können.
Bestellungen müssen 24 Stunden im Voraus storniert werden, ansonsten sehen wir uns gezwungen diese in Rechnung zu stellen.**