

Speiseplan vom 08.05. - 14.05.2023

	Menü I	Menü II	Vegetarisches Menü
Montag	Hähnchengeschnetzeltes Bombay ^{La,Mi} Salat der Saison ^{2,Se,SS} Reis Frischobst	Rührei ^{Ei} Rahmspinat ^{La,Mi} Salzkartoffeln (2BE) Frischobst	Pfannkuchen ^{Gl,La,Ei,Mi,Wie} Beerenfrüchte Käsedessert (2BE) ^{Gl,La,Mi,Wei,Ro,Haf}
Dienstag	Nudeln mit Knobi-Spinat (4BE) ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Salat der Saison ^{2,Se,SS} Milchreisdessert (2BE) ^{12,La,Ei,Mi}	Hähnchenbruststreifen Rahmsauce ^{La,Mi} ZucchiniGemüse Gnocchi (3BE) Milchreisdessert (2BE) ^{12,La,Ei,Mi}	Nudeln mit Knobi-Spinat (4BE) ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Salat der Saison ^{2,Se,SS} Milchreisdessert (2BE) ^{12,La,Ei,Mi}
Mittwoch	Schweineschnitzel ^{Gl,Wei} Rahmlauch ^{La,Mi} Kroketten Frischobst	Kartoffelsuppe ^{2,La,Mi,Sel} Tafelbrötchen ^{Gl,Wei} Frischobst	Gemüseschnitzel ^{Gl,Wei,Di,Haf} Tomatensauce Djuvec Reis Frischobst
Donnerstag	Bratwurst Senf ^{Se} Krautsalat ² Bratkartoffeln Puddingdessert (1,5BE) ^{12,La,Mi}	Spaghetti Gemüse-Tomatensauce ^{Sel} Puddingdessert (1,5BE) ^{12,La,Mi}	Geb. Camembert (1,5BE) ^{Gl,La,Mi,Wei} Preiselbeeren Rösti (2BE) Puddingdessert (1,5BE) ^{12,La,Mi}
Freitag	Fischroulade mit Spinat ^{La,Fi,Mi,Se} Ananascurry ^{La,Mi} Reis Quarkspeise ^{12,La,Mi}	Putengeschnetzeltes ^{La,Mi} Möhrengemüse Spätzle ^{Gl,Ei,Wei} Quarkspeise ^{12,La,Mi}	Pasta-Spargel-Pfanne (4BE) ^{1,La,Ei,Mi} Quarkspeise ^{12,La,Mi}
Samstag	Steckrübeneintopf Wiener Würstchen ^{1,2,16} Tafelbrötchen ^{Gl,Wei} Frischobst	Steckrübeneintopf Wiener Würstchen ^{1,2,16} Tafelbrötchen ^{Gl,Wei} Frischobst	Steckrübeneintopf Tafelbrötchen ^{Gl,Wei} Frischobst
Sonntag	Kalbsgulasch Broccoliröschen ^{La,Mi} Bandnudeln ^{Gl,Ei,Wei} Kuchen ^{Gl,La,Ei,Mi,Sa,Wei,Ma,Ha,Wa}	Kalbsgulasch Broccoliröschen ^{La,Mi} Bandnudeln ^{Gl,Ei,Wei} Kuchen ^{Gl,La,Ei,Mi,Sa,Wei,Ma,Ha,Wa}	Hirtentasche ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Tomatensauce Reis Kuchen ^{Gl,La,Ei,Mi,Sa,Wei,Ma,Ha,Wa}

Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!

Über Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Komponenten wird Ihnen das Team der Küche unter -1238 gerne Auskunft geben.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (Gl) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (La) Laktose; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Mi) Milch und -erzeugnisse; (Sa) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sel) Sellerie und -erzeugnisse; (Se) Senf und -erzeugnisse; (SS) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Di) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Ro) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Haf) Hafer und Hafererzeugnisse; (Ma) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (Ha) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (Wa) Walnüsse und Walnusserzeugnisse

