

Speiseplan



Für die 17. KW vom 21.04. – 25.04.2025

Tag	Menü 1	€	Menü 2 (zucker- u. fettreduziert)	€
Montag	Ostermontag	4,40	Ostermontag	4,40
Dienstag	Schweinegulasch (A ₁ ,B,E) mit Nudeln (A ₁ ,K) Obst	 4,40	Blumenkohl-Käse-Medaillon (A ₁ ,K) mit Gemüserahmsoße (A ₁ ,B) und Kartoffelpüree (B) Obst	 4,40
Mittwoch	Erseneintopf (E) mit Bockwurst (2,3,4) Vollkornbrot (A ₁ ,A ₂) Quarkspeise (B)	 4,40	Frikadelle (A ₁ ,E,F,K) mit Nudelsalat (A ₁ ,B,F,K) Quarkspeise (B)	 4,40
Donnerstag	Paniertes Seelachsfilet (A ₁) mit DillsöÙe (A ₁ ,B) und Kartoffelpüree (B), Rohkost Kompott	 4,40	Tortellini mit Käsefüllung (A ₁ ,K) mit Gemüsebolognese (A ₁ ,B,E) Kompott	 4,40
Freitag	Kräuterquark (B) mit Zwiebeln, Leinöl und Salzkartoffeln Getränk	 4,40	Gefüllte Paprikaschote (A ₁ ,E,K) mit BratensoÙe (A ₁) und Salzkartoffeln Getränk	 4,40

ständige
Qualitätskontrolle
gemäß HACCP

Infozeile:

Guten Appetit
wünscht euch
euer Küchenteam



Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Süßstoffe / Zuckeraustauschstoffe



Allergene

- A Glutenhaltiges (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut oder 7 Hybridstämme)
- B mit Milcheiweiß (Kuhmilch, Kuhmilcherzeugnisse)
- C enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- D Soja und Sojaerzeugnisse
- E Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- F Senf und Senferzeugnisse
- G Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- H Lupine und Lupinerzeugnisse
- I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- J Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- K Eier und Eierzeugnisse
- L Krebstiere