Speiseplan

KW 14



Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1	Menü 2	Menü 3
7,70 €	6,45 €	5,95 €
MONTAG		
31.03.2025		
Hackbraten ^{a,a1} Champignonsoße ⁹ Gemüse ⁹ Salzkartoffeln	Schweinekotelett mit Kartoffelsalat ^{2,a,a1,g} Dessert ^g	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf mit Käse überbacken ^{a,a1,g} Dessert ^g
DIENSTAG 01.04.2025		
Panierter Seehecht ^{a,a1,d} Spinat-Rahmsoße Kartoffelspalten Rösti	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch Tomatensoße Kräuterreis Dessert ^g	Vegetarische Bolognese ^{a,a3,i} Penne-Nudeln ^{a,a1,g}
MITTWOCH 02.04.2025		
Gefüllte Frikadelle mit Hirtenkäse Kräutersoße ^{a,a1,g} Balkangemüse Reis	Hühnersuppe mit Eierstich, Spargel und Klößchen ^{3,a,a1,c,g,i} Banane	gefüllte Zucchini ^g Basilikumsoße ^{2,3,g,i} Salzkartoffeln Dessert ^g
DONNERSTAG		
03.04.2025		
Sauerbraten ^{1,3,i} Rosinensoße Rotkohl ^{11,3} Klöße	Schweinebauch Brechbohnen in Specksoße ^{2,3,8,a,a1,g} Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Apfelmus ³
FREITAG 04.04.2025		
Schollenfilet in Eihülle mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,3,5,8,a,a1,d,g,j,l} Gurkensalat Salzkartoffeln	Hähnchenschenkel feine Soße ^g Leipziger Allerlei ^g Salzkartoffeln	Vegetarische Reispfanne mit Gemüse Dessert ^g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l