

Speiseplan

Woche vom 28.03.2022 bis 03.04.2022, KW 13

	Montag, 28.03.22	Dienstag, 29.03.22	Mittwoch, 30.03.22	Donnerstag, 31.03.22	Freitag, 01.04.22	Samstag, 02.04.22	Sonntag, 03.04.22
Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung
Menü 1	Hühnersuppe mit Muschelnudeln A, A1, C, I	Tortellini in Schinken-Sahne-Soße A, A1, C, G, 3, 4, 8, 17	Milchreis, Zimt und Zucker G, 10	Hackbraten mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelpüree A, A1, C, G, J	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Broccoli und Salzkartoffeln A, A1, G	Soljanka J, 2, 3, 8, 19	Gefüllter Schweinebraten mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G, I, J, L, 3, 5, 8
Menü 1 püriert	Hühnersuppe mit Muschelnudeln A, A1, C, I	Tortellini in Schinken-Sahne-Soße A, A1, C, G, 3, 4, 8, 17	Milchreis, Zimt und Zucker G, 10	Hackbraten mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelpüree A, A1, C, G, J	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Broccoli und Salzkartoffeln A, A1, G	Soljanka J, 2, 3, 8, 19	Gefüllter Schweinebraten mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G, I, J, L, 3, 5, 8
Menü 2	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Gemüse und Reis C, G, I	Broccoli-Nuss-Ecke mit Karottensauce und Salzkartoffeln A, A1, G, H, H2, L, 5	Vegetarische Bratwurst mit buntem Kartoffelsalat A, A1, F	Kartoffelsuppe mit Porree-Einlage I, J	Käse-Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C, G	Gebratene Cous-Cous-Gemüsepfanne mit Paprikasauce A, A1, G	
Menü 2 püriert	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Gemüse und Reis C, G, I	Broccoli-Nuss-Ecke mit Karottensauce und Salzkartoffeln A, A1, G, H, H2, L, 5	Vegetarische Bratwurst mit buntem Kartoffelsalat A, A1, F	Kartoffelsuppe mit Porree-Einlage I, J	Käse-Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C, G	Gebratene Cous-Cous-Gemüsepfanne mit Paprikasauce A, A1, G	
Menü 3	Geflügelklopse mit Kräuterrahmsoße und Reis A1, C, G	Krautstippe mit Hack, Salzkartoffeln	Schweineroulade nach Hausfrauenart mit Bratensoße und Salzkartoffeln A, A1, G, J	Gegrillte Hähnchenbrust, Geflügelrahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Pfanne G, I	Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln C, D, G, J, 9		
Menü 3 püriert	Geflügelklopse mit Kräuterrahmsoße und Reis A1, C, G	Krautstippe mit Hack, Salzkartoffeln	Schweineroulade nach Hausfrauenart mit Bratensoße und Salzkartoffeln A, A1, G, J	Gegrillte Hähnchenbrust, Geflügelrahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Pfanne G, I	Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln C, D, G, J, 9		
Dessert	Obst	Pudding G	Apfelmus G, 3	Pudding G, 1	Rohkost	Ananaskompott 3	Schlemmercreme "Zitrone" G, 1

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 Pökelsalz, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Zucker, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 17 mit Nitritpökelsalz, 18 mit Nitrat, 19 Nitritpökelsalz und Nitrat, 27 unter Schutzatmosphäre verpackt, 36 aus Fischstücken zusammengefügt

Allergenkennzeichnung: enthält alle Nussorten*, Kiwi (auf das Kreuzallergen)*, A Gluten*, A1 Weizen*, A2 Roggen*, A3 Gerste*, A4 Hafer*, A5 Dinkel*, A6 Kamut*, B Krebstiere*, C Eiweiss*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Soja*, G Laktose/Milch*, H Schalenfrüchte*, H1 Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H7 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamsamen*, Kohlrabi*, L Sulfite*, M Lupine*, N Weichtiere*, Pap Paprika*, Tom Tomate* (* und Erzeugnisse daraus)