

MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 15	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 07.04.25	Hähnchenschnitzel „Hawaii“ (a,f) mit Ananas und Käse überbacken mit Currysauce (d,f), Brokkoli (d) und Reis Ananasquark (d)	Gemüseschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken mit Currysauce (d,f) und Reid Ananasquark (d)
Dienstag 08.04.25	Hackbraten (a,f,g) mit Bratensauce (f,g) und Kartoffelpüree (d) Grießpudding (d) mit Erdbeersauce	Kartoffel-Gemüseauflauf (d,f) mit Bechamelsauce und Käse überbacken Grießpudding (d) mit Erdbeersauce
Mittwoch 09.04.25	Serbischer Bohneneintopf (e,g) mit Mettwurst (3,11,15) und Weizenbrötchen Mandelpudding (d)	Vegetarischer Gemüseeintopf (e,) und Weizenbrötchen Mandelpudding (d)
Donnerstag 10.04.25	Sauerbraten mit Bratensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurtspeise (d) mit Birnenkompott	Semmelknödel (a,f) mit Champignonrahmsauce (d,f) Joghurtspeise (d) mit Birnenkompott

Zu allen Menüs steht Ihnen eine Salatauswahl zur Verfügung!

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) gewachst, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

Allergene: a) Eier, b) Sesam, c) Soja, d) Milch, e) Sellerie, f) glutenhaltiges Getreide, g) Senf, h) Fisch, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulphit, n) Lupine