

Speiseplan Mittagessen

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	29.04.2024	30.04.2024	01.05.2024	02.05.2024	03.05.2024	04.05.2024	05.05.2024
Hauptmenü	Gemüsecremesuppe	Kräutercremesuppe	Buchstabensuppe ^{21, 27}	Tomatencremesuppe	Lauchcremesuppe		Hochzeitsuppe ^{21,27, 17}
	Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung ^{21,25,27a,27} Pasta Soße ²⁵ Tomatensalat	Hühnerfrikassee mit Pilzen & Spargel ^{25,27a} Nudelreis Grüner Salat	Gef.Paprikaschote ^{21,27} Rahmsoße ^{27,25} Bratkartoffeln	Scweinegulasch ²⁷ mit Salzkartoffeln	Fischstäbchen ^{20,27} Remouladensoße ^{15,11,1} Kartoffelsalat ¹⁵ Grüner Salat	Nudeleintopf ^{17,21,27} Geflügelklößchen ²⁷	Schweinebraten Pikante Kümmelsoße ^{17,27a} Spätzle ^{21,27} Sommergemüse
	Obstsalat	Apfelmus ^{3,11}	Karamellpudding ²⁵	Obst der Saison	Zitronenquark ^{3,25}	Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{3,1,11,25}	Eisbecher ^{1,25}
Vegetarisches Menü	Gemüsecremesuppe	Kräutercremesuppe	Buchstabensuppe ^{21, 27}	Tomatencremesuppe	Lauchcremesuppe		Hochzeitsuppe ^{21,27, 17}
	Kartoffelschiffchen mit Frischkäse ²⁵ Gemüse a'la creme ^{25,27a}	Pfannkuchen mit Apfel ^{21,25,27a}	Bratkartoffeln Veg. Kohlrolade ²¹ veg.Soße	Kräuterstampfkartoffeln ²⁵ Rahmspinat ^{25,27}	Kürbis-kartoffelpuffer ^{21,27} Rahmchampignon ^{25,27} Grüner Salat	Nudeleintopf ^{17,21,27}	Champignon gebacken ^{21,25,27} Holländische Soße ^{21,25} Salzkartoffeln
	Obstsalat	Apfelmus ^{3,11}	Karamellpudding ²⁵	Obst der Saison	Zitronenquark ^{3,25}	Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{11,331,25}	Eisbecher ^{1,25}

Speiseplan Abendessen

Vollkost	Gemüsegarnitur Gurke	Wiener Würstchen mit Senf ^{2,3,5,7}	Bunter Thunfisch Nudelsalat ^{6,3,20,21,27a}	Gemüsegarnitur Tomate	Wurstsalat ^{2,3,5,7,11,15}	Bauernsalat mit Fetawürfeln ^{3,25}	Gemüsegarnitur Radieschen
Vegetarisch	Gemüsegarnitur Gurke	Vegetarische Wiener mit Senf ^{1,21,22,27a}	Rohkost gemischt	Gemüsegarnitur Tomate	Rohkost gemischt	Bauernsalat mit Fetawürfeln ^{3,25}	Gemüsegarnitur Radieschen

Inhaltsstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid	6 Schwärzungsmittel 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig	11 Süßungsmittel 12 enthält eine Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 Taurin	Allergene: 15 Senf 16 Erdnüsse 17 Sellerie 18 Weichtiere 19 Schalentiere	20 Fisch 21 Ei 22 Sojaerzeugnisse 23 Sesamerzeugnisse 24 Lupinenerzeugnisse 25 Milcherzeugnisse	26 Schalenfrüchte 26a Mandeln 26b Haselnüsse 26c Walnüsse 26d Kaschunüsse 26e Pecannüsse 26f Paranüsse	26g Pistazien 26h Macadamia oder Queenslandnüsse	27Glutenhaltiges Getreide 27a Weizen 27b Roggen 27c Gerste 27d Hafer 27e Hybridstämme 28 Sulfide
--	--	--	--	--	--	---	--