

Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024	Samstag 20.04.2024	Sonntag 21.04.2024
Pikantes Wurstgulasch mit Kartoffeln u./o. Nudeln	Pikante Spätzlepfanne, mit Champignons & Broccoli in Rahm	Deftige Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln & Remoulade, dazu gemischter Salat	Gebratene Hähnchenkeule an Kartoffelstampf & buntem Gemüse, dazu Bratensoße	Gebratene Fischstäbchen auf Kräutersoße, dazu Kartoffeln & Karottengemüse	Deftige Soljanka - Streifen von Wurst, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurken & Kartoffelwürfel in pikantem Tomatensud	Gekochte Rinderbrust mit Salzkartoffeln & Broccoli, dazu pikante Meerrettichsoße
Kcal KJoule 467 1951	Kcal KJoule 409 1721	Kcal KJoule 681 2837	Kcal KJoule 552 2301	Kcal KJoule 412 1731	Kcal KJoule 223 928	Kcal KJoule 628 2628
Erdbeerpudding	Zwiebelsuppe	Rhabarberkompott mit Vanillesoße	Champignoncremes uppe	Himbeergötter- speise	Obstsalat	Eis "Schoko - Vanille"
Kcal KJoule 177 752	Kcal KJoule 271 1148	Kcal KJoule 81 342	Kcal KJoule 320 1343	Kcal KJoule 265 1103	Kcal KJoule	Kcal KJoule

Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Anmeldung erbeten einen Tag zuvor unter Tel.-Nr. 0481/ 42130 1060 (Küche)

Zusatzstoffe & Allergene
15.04.2024 - 21.04.2024

Menü 1

Pikantes Wurstgulasch mit Kartoffeln u./o. Nudeln	1/2/5/12/i 2/a/a1/l	Remoulade, dazu gemischter Salat	1/2/5/c/g/j l	Deftige Soljanka - Streifen von Wurst, Zwiebeln, Paprika,	1/2/3/4/5/12/f'/i'/j'
		Gebratene Hahnchenkeule an Kartoffelstampf & buntem Gemüse, dazu			
Pikante Spatzleptanne, mit Champignons & Broccoli in Rahm	1/2/4/a/a1/c/f'/g/j'/m'	Bratensoße	3 2/4/a/c'/g/i'/l	Gekochte Rinderbrust mit Salzkartoffeln &	
		Gebratene Fischstäbchen auf Kräutersoße, dazu	a/a1/d 3	Broccoli, dazu pikante Meerrettichsoße	3 2/4/10/a/f'/g/j'/l/m'
Deftige Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln &	1/2 1/2/l	Kartoffeln & Karottengemüse	4/a/f'/g/j'/m' k'		2/l

Menü 2

Milchreis mit heißen Pflaumen	a/g				
		Gebrautes Gemüseschnitzel mit Kartoffelstampf &	a/a1/a4 4/a/c'/g/i'		
Hefeknödel auf heißen Kirschen	a/a1/c/g 2/a'	Bratensoße	i		
			g		
Kartoffel- Karotteneintopf	3	Cremiger Kräuterquark an Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	c/g/j		

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxdationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 6 mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 10 geschwefelt, 12 mit Phosphat

Allergene: a Gluten/-erzeugnisse, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier/-erzeugnisse, d Fisch/-erzeugnisse, f Soja/-erzeugnisse, g Milch/-erzeugnisse, h Schalenfrüchte/-erzeugnisse, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h4 Pekannüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sellerie/-erzeugnisse, j Senf/-erzeugnisse, k Sesamsamen/-erzeugnisse, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)