

Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024	Samstag 04.05.2024	Sonntag 05.05.2024
Deftiges Chili mit Hackfleisch, Mais & roten Bohnen & Zwiebeln, dazu Knoblauchbaguette & Krautsalat	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, dazu Langkornreis u./o. Kartoffeln	Zarter Rinderschmorbraten an Salzkartoffeln & Blumenkohl, dazu pikante Bratensoße	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, dazu Kartoffelstampf, buntes Gemüse und Bratensoße	Gebratene Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Kohlrabi in Rahm	Deftiger Kartoffel-Karotteneintopf mit Speckstippe	Zarter Kasslerbraten an Salzkartoffeln & Kaisergemüse, dazu Bratensoße
Kcal KJoule 475 1986	Kcal KJoule 302 1266	Kcal KJoule 253 1060	Kcal KJoule 565 2347	Kcal KJoule 352 1482	Kcal KJoule 280 1165	Kcal KJoule 375 1567
Schokoladenpudding	Tomatencremesuppe	Mousse au Chocolat	Kräutercremesuppe	Kirschgötterspeise	Pfirsichjoghurt	Eis "Schoko - Vanille"
Kcal KJoule 419 1761	Kcal KJoule 208 866	Kcal KJoule	Kcal KJoule 391 1642	Kcal KJoule 288 1209	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!

Zusatzstoffe & Allergene
29.04.2024 - 05.05.2024

Menü 1

Deftiges Chili mit Hackfleisch, Mais & roten Bohnen & Zwiebeln,	3/4	dazu pikante Bratensoße	3	Deftiger Kartoffel- Karotteneintopf mit	3
dazu Knoblauchbaguette &	4/a/a1/a2/a3/a4/f/h'			Speckstippe	1/2
Krautsalat	l				
		Gebratener Leberkäse mit	1/2/12/16/c/g/h/h7/i/j'		
		Spiegelei, dazu	c		
Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, dazu	4/a/c/f/g/i/j/m'	Kartoffelstampf, buntes Gemüse und Bratensoße	2/4/g/l		
Langkornreis u./o. Kartoffeln	2/3/4/l		3	Zarter Kasslerbraten an	1/2/12
			3	Salzkartoffeln &	3
		Gebratene Fischfrikadelle	a/a1/d/g	Kaisergemüse, dazu	2/l
		mit Salzkartoffeln und	2/l	Bratensoße	3
Zarter Rinderschmorbraten		Kohlrabi in Rahm	4/a/f/g/j/m'		
an Salzkartoffeln & Blumenkohl,	2/l				

Menü 2

Kartoffelpuffer mit	a/a1/l				
Apfelmus	2				
		Gebratenes Gemüseschnitzel	a/a1/a4		
		an Kartoffelstampf,&	2/4/g		
Überbackener Gemüseautlauf mit Schafskäse,	2/10/c/g/l	Bratensoße	i		
dazu Knoblauchquark	g				
		Feines Omelette, gefüllt mit Geflügelragout,	2/a/c/f/g/j/m'		
		überbacken mit Käse	4/a/c/f/g/i/j/m'		

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 10 geschwefelt, 12 mit Phosphat, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

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, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sellerie/-erzeugnisse, j Senf/-erzeugnisse, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)