

Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024	Samstag 11.05.2024	Sonntag 12.05.2024
Deftige Schweinebacke an Wurzelschmaus, dazu Senf	Putengeschnitzeltes "Zigeuner Art" an Langkornreis u./o. Kartoffeln	Hähnchenschnitzel, mit Tomate belegt und Käse überbacken, an leichtem Kartoffelsalat	2 Spiegeleier, dazu Kartoffelstampf & Erbsen-Möhrengemüse in Rahm	Gebratenes Fischfilet an Salzkartoffeln, dazu pikante Senfsoße & Gurkensalat	Bunter Eintopf von Zucchini, Karotten und Kartoffeln mit Schmand und Speckstippe	Deftiger Hackbraten mit Bratensoße, dazu Salzkartoffeln & Blumenkohl
Kcal KJoule 347 1454	Kcal KJoule 321 1349	Kcal KJoule 419 1750	Kcal KJoule 351 1464	Kcal KJoule 516 2158	Kcal KJoule 339 1407	Kcal KJoule 302 1265
Karamellpudding	Gemüsecremesuppe	Obstsalat	Karottencremesuppe	Himbeergötterspeise	Mandarinenkompott	Eis "Vanille - Erdbeer"
Kcal KJoule 411 1715	Kcal KJoule 288 1206	Kcal KJoule 345 1443	Kcal KJoule 360 1500	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!

Zusatzstoffe & Allergene
06.05.2024 - 12.05.2024

Menü 1

Deftige Schweinebacke an Wurzelschmaus, dazu Senf	3/4		Bunter Eintopf von Zucchini, Karotten und Kartoffeln mit	3/10/g/l
			und Speckstippe	1/2
	j			
		2 Spiegeleier, dazu		c
		Kartoffelstampf &		2/4/g
Putengeschnetzeltes "Zigeuner Art" an	i	Erbsen-Möhrengemüse in Rahm		4/a/f'/g/j'/m'
Langkornreis u./o. Kartoffeln	2/3/4/l		Deftiger Hackbraten mit	a/a1/c/j
			Bratensoße, dazu	3
		Gebratenes Fischfilet an	Salzkartoffeln &	
Hähnchenschnitzel, mit Tomate belegt und Käse überbacken,	a/a1/g	Salzkartoffeln, dazu	Blumenkohl	2/l
an leichtem Kartoffelsalat	1/2/5/c/g/j/l	pikante Senfsoße &		4/a/f'/g/j'/m'
		Gurkensalat		l

Menü 2

Grießschnitte mit Erdbeerkompott	2/a/a1/c/g	Fleischklößchen	a/a1/c
		Gemüsefrikadelle	a/a1/c
		auf pikanter Soße,	2/4/g/l
Gemüsepfanne in Rahm mit	g/l'	dazu Kartoffelstampf	3
Langkornreis u./o. Kartoffeln	2/3/4/l		
			g
		Cremiger Kräuterquark an Salzkartoffeln,	
Tomatencremesuppe mit	g/l'	dazu Gurkenrahmsalat	c/g/j
Einlage von Reis &	3/4		

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 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, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse
 (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)