

Mo
08.04.2024

Di
09.04.2024

Mi
10.04.2024

Do
11.04.2024

Fr
12.04.2024

Sa
13.04.2024

So
14.04.2024

Suppe sowie wahlweise Gericht 1 oder Gericht 2

Gemüsecremesuppe Vx ^{ooo} cegi 7 (kcal 119)	Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage V ^{ooo} cei 7 (kcal 53)	Selleriecremesuppe Vxx ^{oo} a1cegi 7 (kcal 150)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ^{ooo} aa1cegi 7 (kcal 119)	Spinatcremesuppe Vxx ^{ooo} aceg 7 (kcal 83)	Maultäschle-Suppe Sx ^{oo} aa1cei 7 (kcal 121)
---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

Menü 1: Ofenkartoffeln mit Kräuter-Creme Fraiche und Blattsalat Vx ^{oo} ceg 7 (kcal 452)	Menü 1: Spaghetti Napoli, mit Tomaten- Basilikumsoße und Blattsalat Vx ^{oo} aa1ceg 7 (kcal 354)	Menü 1: Kartoffelauflauf mit Kressesoße und Salat Vxx ^{oo} acegi 17 (kcal 564)	Menü 1: Omelette mit Blattspinatfüllung, Salzkartoffeln und gemischtem Salat Vxx ^{ooo} ceg 7 (kcal 592)	Menü 1: Gemüsefrikadelle mit Kräuterdip, Bratkartoffeln und Blattsalat Vx ^{ooo} a1cegi 7 (kcal 644)	Menü 1: Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Roggenbrötchen Vx ^{oo} cei 7 (kcal 327)	Menü 1: Spinatauflauf auf einer Käse-Bechamelseoße mit Schwenkkartoffeln Vxx ^{ooo} aceg 17 (kcal 833)
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Menü 2: Schweinegulasch Szegediner Art (mit geschm. Sauerkraut) Kartoffelpüree agi (kcal 582)	Menü 2: Mailänder Putenschnitzel auf Spaghetti mit Tomatensoße und Salat Gxx ^{oo} aa1ceg 7 (kcal 582)	Menü 2: Rinderbraten in Rotweinsöße, Bärlauchpüree und Blattsalat RAXx ^{oo} agil 8 (kcal 602)	Menü 2: Kartoffelauflauf mit Schinken an Bechamel und gemischtem Salat Sx ^{oo} a1cegi 12347 (kcal 652)	Menü 2: Paniertes Fischfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat Fxx ^o acgj 1348 (kcal 570)	Menü 2: Currywurst mit Kartoffelspalten und Salat RSx ^o acegi 7 (kcal 613)	Menü 2: Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Spätzle und Gemüse Gx ^{oo} aa1cegi 2378 (kcal 554)
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Traditionelles Gericht (ggf. mit vegetarischer Alternativsuppe)

Gemüsecremesuppe Vx ^{ooo} cegi 7 (kcal 119) Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Blattsalat Vxx ^{ooo} acegij 78 (kcal 398)	Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage V ^{ooo} cei 7 (kcal 53) Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln RSx ^{oo} aceij 7 (kcal 476)	Selleriecremesuppe Vxx ^{oo} a1cegi 7 (kcal 150) Rostige Ritter mit Vanillasöße Vxx ^o aa1cg (kcal 936)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ^{ooo} aa1cegi 7 (kcal 119) Fleischknepp mit Meerrettichsoße, Rote Beete Salat und Salzkartoffeln	Spinatcremesuppe Vxx ^{ooo} aceg 7 (kcal 83) Rinderleber- Geschnetzeltes mit Apfel- Zwiebel- Soße, Püree und Salat Rx ^{oo} aa1cegi 7 (kcal 452)	Grüner Bohneneintopf mit Wienerwürstchen und Kaiserbrötchen Sx ^o a1i (kcal 616)	Maultäschle-Suppe Sx ^{oo} aa1cei 7 (kcal 121) Schweinerollbraten an Bratensoße mit Kartoffelklößen und Salat Sx ^{oo} aa1cgijkl 238 (kcal 598)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nachtisch (zu allen Menüs)

Stracciatellacreme Vxx ^{oo} fg 14 (kcal 176)	Birnenkompott Vx ^o 236 (kcal 98)	Fruchtjoghurt Vxx ^o g (kcal 217)	Waldmeisterquark Vxx ^{ooo} g 12 (kcal 191)	Karamellpudding Vxx ^o g 14 (kcal 138)	Frischobst Banane Vx ^o (kcal 162)	Dessert Vxx ^o g 1 (kcal 136)
----------------------------------------------------------	------------------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	-------------------------------------------------	--------------------------------------------

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Legende zum Speiseplan

Allergene:

a	glutenhaltig	f	sojahaltig
a1	Enthält Weizen	g	milchhaltig
a2	Enthält Roggen	h	schalenfruchthaltig
a3	Enthält Gerste	h1	Enthält Mandel
a4	Enthält Hafer	h2	Enthält Haselnuss
a5	Enthält Dinkel	h3	Enthält Walnuss
a6	Enthält Kamut	h4	Enthält Kaschunuss
a7	Enthält Emmer	h5	Enthält Pecannuss
a8	Enthält Einkorn	h6	Enthält Paranuss
a9	Enthält Grünkern	h7	Enthält Pistazien
a10	Enthält Hybridgetreide	h8	Enthält Macadamianuss
b	krebstierhaltig	h9	Enthält Queenslandnuss
c	eihaltig	i	selleriehaltig
d	fischhaltig	j	senfhaltig
e	erdnusshaltig	k	sesamhaltig
		l	schwefelhaltig
		m	lupinehaltig
		n	weichtierhaltig

Kennzeichnung:

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst