

KW 18 VOM : 3. Mai

BIS : 9. Mai 2021

KW 19 VOM: 10. Mai

BIS : 16. Mai 2021

Montag 03. Mai 21		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Apfelstrudel BW,H,A,L mit Vanillesosse H,1
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Königsberger Klopse A,BW,H mit Kartoffelpüree H,1,4,9
Dienstag 04. Mai 21		<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet in Waldpilzsoße BW,H, Gemüsereis M,H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Broccoli-Möhrenaufauf A,H mit weisser Soße BW,H
Mittwoch 05. Mai 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schnitzel Wiener Art BW,A mit Friesenkartoffelsalat M,J,A,H,4
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Sellerieschnitzel M,A,BW,H mit Friesenkartoffelsalat M,J,A,H,4
Donnerstag 06. Mai 21		<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schaschlikpfanne mit Kartoffelwedges
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Minimakkaroni A,BW,H mit Tomatensosse BW,H, gem. Salat H
Freitag 07. Mai 21		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fischgulasch D,BW,H mit Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kräuterquark H mit Salzkartoffeln
Samstag 08. Mai 21		<i>Nachtisch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Fleischeinlage
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker
Sonntag 09. Mai 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schweinebraten mit Sauerkraut L,5,3,4 und Knödel L,BW,1,3,4

Montag 10. Mai 21		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Currywurst M,J,3,9,6,4,8 mit Pommes frites
Dienstag 11. Mai 21		<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	bunter Paprika-Käse-Hackbraten BW,A,H,1,3 mit Tomatenreis H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Spaghetti Florentine A,BW,H mit Rahmspinat BW,H
Mittwoch 12. Mai 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	gek.Rinderbrust auf Rahmwirsing BW,H mit Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Spargel-Schinkenaufauf A,H , weisse Soße BW,H, Salzkart.
Donnerstag 13. Mai 21		<i>Himmelfahrt</i> <i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule, buntes Möhrengemüse H, Salzkartoffeln
Freitag 14. Mai 21		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fischfilet in Meerrettichsoße BW,H,L,4,7, Rote Beete-Püree H.1.4.9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Schinkenfrikassee BW,H,3,6,4,8, mit Kartoffelpüree H,1,4,9
Samstag 15. Mai 21		<i>Nachtisch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Pichelsteiner Gemüseeintopf M mit Fleischeinlage
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker
Sonntag 16. Mai 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Rouladenpfanne BW,H,J, Blaukraut, Kartoffelknödel L,BW,1,3,4

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe: 1=Farbstoff, 2=Säureregulator, 3=Konservierung, 4=Antioxidantien, 5=Phosphat, 6=Geschmacksverstärker, 7= Süsstoff, 8=Emulgator, 9=Stabilisator, 10=Phenylalaninquelle, 11=gentechnisch verändert

Unsere Speisen können folgende Allergene Stoffe enthalten:

A=Eier und Eierzeugnisse, C=Lupinen und Lupinerzeugnisse, D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse
 F=Krebstiere u. Krebstierzeugnisse, G=Erndüsse u. Erdnusserzeugnisse, H=Milch u. Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf u. Senferzeugnisse
 K=Soja und Sojaerzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, N=Weichtiere
Gluten: BW=Weizen, BR=Roggen, BG=Gerste, BH=Hafer, BGR=Grünkern, BD=Dinkel, BK= Kamut, BE=Emmer, BT=Triticale
 bitte wenden Sie sich bei einer bestehenden Lebensmittelallergie an unser Fachpersonal in der Küche!