

Speiseplan vom 06.05.2024 - 10.05.2024



Erwachsene

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Mo., 06.05.	Hefeklöße ^{2,g,g1,28,B,D} Rote Grütze vegetarisch Obst 778 kcal	Jägerschnitzel ^{1,2,16,g,g1,E,L} Bohnen mit Soße ^{g,g1,28,D} Salzkartoffeln ¹³ Obst 1263 kcal	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce ^{2,12,g,g1,28,D,E} Reis ^{28,D} Kichererbsensalat ^L Obst 833 kcal
Di., 07.05.	Brühnudeln mit Suppen- gemüse vegetarisch ^{2,g,g1,E} Weizenbrötchen ^{g,g1} 386 kcal	Seehecht gedünstet mit Erbsen und Möhren ^{28,I,D} Dillsoße ^{g,g1,28,D} Salzkartoffeln ¹³ Rotkrautsalat 474 kcal	Gyrospfanne ^{12,g,g1,M} tomatisierter Reis ^{6,28,D} Tzatziki ^{28,D} Weißkrautsalat 1008 kcal
Mi., 08.05.	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{1,2,4,g,g1,28,B,D,L} Salzkartoffeln ¹³ Möhrensalat Eis Vanille-Schoko ^{12,28,D} vegetarisch 720 kcal	bunte Farfalle Nudelpfan- ne mit Gemüse und Ei ^{g,g1,28,B,D} Kräuterschmand ^{28,D} Eis Vanille-Schoko ^{12,28,D} 968 kcal	Pariser Schweineschnitzel ^{g,g1,B} Leipziger Allerlei Gemüse ^{g1,28} Salzkartoffeln ¹³ Eis Vanille-Schoko ^{12,28,D} 1110 kcal
Do., 09.05.	Feiertag 0 kcal	Feiertag 0 kcal	Feiertag 0 kcal
Fr., 10.05.	Geschlossen 0 kcal	Geschlossen 0 kcal	Geschlossen 0 kcal
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (B) Eier und -erzeugnisse; (I) Fisch und -erzeugnisse; (D) Milch und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Datum:

Kunde/ Name:

Unterschrift:

Wir wünschen einen guten Appetit Änderungen vorbehalten