

Menüplan

Woche vom 08.04. bis 14.04.2019

KW. 15 <small>w7</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 08.04.2019	Szegediner Gulasch ^(R,1,7,9) mit Kartoffeln ^(c,12)	Maultaschen in Brühe ^(1,3,7,9) mit Gemüsestreifen ⁽⁹⁾	Pflaumenkompott ⁽¹⁾
Dienstag 09.04.2019	Hausgemachter Kartoffelpuffer ^(c,1,3) mit Apfelmus ^(c)	Nudelsuppeneintopf Eintopf ⁽⁹⁾	Frisches Obst
Mittwoch 10.04.2019	Gebratene Hähnchenschenkel ^(G) mit Möhrengemüse, Soße ^(R,1,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Kartoffel - Sauerkrautauflauf ^(S,a,e,1,7,9) , mit Sahnesoße ^(1,7,9)	Bayerisch Creme ^(b,1,3,6,7,8)
Donnerstag 11.04.2019	Paniertes Schweineschnitzel ^(1,3) mit Jägersoße ^(1,9) und Kartoffeln ^(c,12)	Gnocchi ^(1,3) mit Ratatouille ^(1,7) und Tomaten Basilikum Soße ^(1,7)	Joghurt ⁽⁷⁾
Freitag 12.04.2019	Labskaus ^(R,1,9) mit Spiegelei, Rote Beete, Rollmops ^(F,c,d) und Kartoffeln ^(c,12)	Champignonpfanne ⁽⁹⁾ mit Knoblauch Creme ⁽⁷⁾ dazu Baquette ⁽¹⁾	Salat
Samstag 13.04.2019	Hack- Lauch Käsesuppe ^(b,1,7,9) dazu Brot ⁽¹⁾	Kürbiscreme Suppe ^(1,7,9)	Quarkspeise ^(d,7)
Sonntag 14.04.2019	Puten Rollbraten ⁽⁹⁾ mit Brokkoli, Soße und Kartoffeln ^(c,12)	Gemüsepfanne mit Hollandaise ^(1,3,7,8) und Kartoffeln ^(c,12)	Eisdessert ^(b,7)

Änderungen vorbehalten

Unsere Küche wünscht Ihnen, guten Appetit.

Zeiten: Mittagessen: 12:00 – 13:00 Uhr

Fleisch Kennzeichnung: S) Schwein, R) Rind, G) Geflügel, F) Fisch

Allergene Kennzeichnung: 1) Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupine, 14) Weichtiere

Zusatzstoffe Kennzeichnung: a) Konservierungsstoff, b) Farbstoff, c) Antioxidationsmittel, d) Süßungsmittel, e) Phosphat, f) chininhaltig, g) koffeinhaltig, h) Geschmacksverstärker, i) geschwärzt, gewachst, j) gentechnisch verändert

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.