

Menüplan

Woche vom 13.05. bis 19.05.2019

KW. 20 <small>w5</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 13.05.2019	Fruchtiges Putenbrust Curry ^(1,7,9) mit Reis ^(8,11)	Überbackenes Fenchelgemüse ^(1,7,9) mit Reis ^(8,11)	Fruchtcreme ^(7,d)
Dienstag 14.05.2019	Kaiserschmarrn ^(1,3,6,7,8) mit Vanillesoße ⁽⁷⁾	Ravioli ^(1,3,7,9) in Tomatensoße ^(7,9)	Frisches Obst
Mittwoch 15.05.2019	Königsberger Klopse ^(1,3,10) mit Kapernsoße ^(1,7,9) , roter Beete ^(d) und Kartoffeln ^(c,12)	Lasagne ^(1,3,7,9) mit Sahnesoße ^(1,7,9)	Vanillepudding ⁽⁷⁾ mit Schokoladensoße ⁽⁷⁾
Highlight-essen 16.05.2019	Schmorrippchen^(s,9) in herzafter Soße^(r,9) Bohnen und Krokettten^(3,7)	Schmorrippchen^(s,9) in herzafter Soße^(r,9) Bohnen und Krokettten^(3,7)	Frische Erdbeeren
Freitag 17.05.2019	Matjesfilet ^(4,a) mit Hausfrauensoße ^(a,d,3,7,10) und Dillkartoffeln ^(c,12)	Bauernomelett ^(c,3,12) mit Gewürzgurke ^(a,d,10)	Salat
Samstag 18.05.2019	Tomatensuppe ^(1,7,9) mit Fleischklößchen ^(6,1,3)	Waldpilzcremesuppe ^(1,7,9)	Quarkspeise ^(7,d)
Sonntag 19.05.2019	Tafelspitz ^(r) mit Bohnen ^(s,a,e) , Meerrettichsoße ^(r,c,1,7,12) und Kartoffeln ^(c,12)	Kartoffel- Gemüseauflauf ^(c,3,7,9,12) mit Kräutersoße ^(1,7)	Eisdessert ^(7,b)

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.