

# Menüplan

Woche vom 15.04. bis 21.04.2019

KW. 16 <small>w1</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 15.04.2019	Spaghetti <sup>(1,3)</sup> Bolognese <sup>(5,9)</sup> mit Parmesan <sup>(a,3,7)</sup>	Kartoffelauflauf <sup>(c,1,3,7,12)</sup> mit Aubergine	Buttermilchdessert <sup>(7)</sup>
<b>Dienstag</b> 16.04.2019	Milchreis <sup>(7)</sup> mit heißen Kirschen <sup>(1)</sup>	Minestrone, italienische Gemüsesuppe <sup>(9)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 17.04.2019	Hackbraten <sup>(s,1,3,10)</sup> mit Schwarzwurzeln in Rahm <sup>(7)</sup> und Petersilien Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Schupfnudel Gemüsepfanne <sup>(1,3,9)</sup> mit Sahnesoße <sup>(1,7)</sup>	Schokoladen- Pudding <sup>(b,1,3,6,7,8)</sup> mit Sahne <sup>(7)</sup>
<b>Donnerstag</b> 18.04.2019	Currywurst <sup>(s)</sup> mit pikanter Soße <sup>(1,7,9)</sup> , Kartoffelspalten <sup>(c,12)</sup>	Kohlrabi Schnitzel <sup>(1,3)</sup> mit Hollandaise <sup>(1,3,7,9)</sup> und Kartoffelspalten <sup>(c,12)</sup>	Mascarpone <sup>(7)</sup>
<b>Karfreitag</b> 19.04.2019	Gebratenes Rotbarschfilet <sup>(1,4)</sup> mit Zitronenbittersoße <sup>(1,7)</sup> und Dill Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Spinat Auflauf <sup>(1,3,7)</sup> mit Fetakäse <sup>(7)</sup> und Kräutersoße <sup>(1,7)</sup>	Salat
<b>Samstag</b> 20.04.2019	Deftiger Steckrüben Eintopf <sup>(9)</sup> mit Rauchfleischeinlage <sup>(s)</sup> dazu Brot <sup>(1)</sup>	Pastinaken- Kartoffelcreme Suppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(d,7)</sup>
<b>Ostersonntag</b> 21.04.2019	<i>Lammkeule mit Prinzessbohnen<sup>(s)</sup>, Rosmarinjus<sup>(R,1,7,8)</sup> und Krokette<sup>(1,3,7)</sup></i>	<i>Lammkeule mit Prinzessbohnen<sup>(s)</sup>, Rosmarinjus<sup>(R,1,7,8)</sup> und Krokette<sup>(1,3,7)</sup></i>	<b>Oster Eisdessert</b> <sup>(b,7)</sup>

Änderungen vorbehalten

*Unsere Küche wünscht Ihnen, frohe Ostern.*

**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.*