

# Menüplan

Woche vom 22.04. bis 28.04.2019

KW17 <small>w2</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Ostermontag</b> 22.04.2019	<i>Kalbsrollbraten<sup>(K,9)</sup> mit Romanesco Gemüse, Soße<sup>(R,7,9)</sup> und Kartoffeln<sup>(c,12)</sup></i>	<i>Kalbsrollbraten<sup>(K,9)</sup> mit Romanesco Gemüse, Soße<sup>(R,7,9)</sup> und Kartoffeln<sup>(c,12)</sup></i>	Eisdessert <small>(b,7)</small>
<b>Dienstag</b> 23.04.2019	Quarkauflauf <sup>(1,3,7)</sup> mit Vanillesoße <sup>(1)</sup>	Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>(1,3,7,9)</sup> mit Tomatensoße <sup>(1)</sup> und Reis <sup>(8,11)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 24.04.2019	Grützwurst <sup>(a,1)</sup> , mit Apfelmus <sup>(c)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(7,12)</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>(1,3,9)</sup> mit Brokkoli, Estragon- Sahnesoße <sup>(1,7)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Rote Götterspeise <small>(b,1,3,6,7,8)</small> mit Schlagsahne <sup>(7)</sup>
<b>Highlight Essen</b> 25.04.2019	<i>Frischer Spargel mit Schinken<sup>(a,c,6,7,9,10)</sup> Hollandaise<sup>(1,3,7,8)</sup> und Kartoffeln<sup>(c,12)</sup></i>	<i>Frischer Spargel mit Schinken<sup>(a,c,6,7,9,10)</sup> Hollandaise<sup>(1,3,7,8)</sup> und Kartoffeln<sup>(c,12)</sup></i>	Erdbeercreme <small>(7)</small>
<b>Freitag</b> 26.04.2019	Gebratenes Schollenfilet <sup>(F)</sup> mit Speckstippe <sup>(a,e)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(a,c,e,12)</sup>	Pasta <sup>(1,3)</sup> mit Gemüse-Kräuterrahmsauce <sup>(1,7,9)</sup>	Salat
<b>Samstag</b> 27.04.2019	Erseneintopf <sup>(a,e,9)</sup> mit Rauchfleischinlage <sup>(s)</sup> dazu Brot <sup>(1)</sup>	Brokkolicremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <small>(d,7)</small>
<b>Sonntag</b> 28.04.2019	Schweinebraten mit Senfkruste <sup>(9,10)</sup> , Möhren Gemüse, Soße <sup>(R,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>(7)</sup> dazu Kräuterquark <sup>(7)</sup>	Eisdessert <small>(b,7)</small>

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.*