

# Menüplan

Woche vom 25.03. bis 31.03.2019

| KW. 13<br><small>w5</small>     | Menü 1  | Menü 2   | Dessert  |
|---------------------------------|---|--|--|
| <b>Montag</b><br>25.03.2019     | Fruchtiges Putenbrust Curry <sup>(1,7,9)</sup> mit Reis <sup>(8,11)</sup>   | Überbackenes Fenchelgemüse <sup>(1,7,9)</sup> mit Reis <sup>(8,11)</sup>   | Fruchtcreme <sup>(7,d)</sup>                                     |
| <b>Dienstag</b><br>26.03.2019   | Kaiserschmarrn <sup>(1,3,6,7,8)</sup> mit Vanillesoße <sup>(7)</sup>  | Ravioli <sup>(1,3,7,9)</sup> in Tomatensoße <sup>(7,9)</sup>   | Frisches Obst  |
| <b>Mittwoch</b><br>27.03.2019   | Schmorrippchen <sup>(s,9)</sup> in herzafter Soße <sup>(R,9)</sup> Mischgemüse und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>                         | Lasagne <sup>(1,3,7,9)</sup> mit Sahnesoße <sup>(1,7,9)</sup>  | Obstsalat <sup>(7,8)</sup>                                       |
| <b>Donnerstag</b><br>28.03.2019 | Königsberger Klopse <sup>(1,3,10)</sup> mit Kapernsoße <sup>(1,7,9)</sup> , roter Beete <sup>(d)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup> | Sesam Gemüsebratling <sup>(1,3,9,11)</sup> mit Kräutersoße <sup>(1,7,9)</sup> , und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup> | Vanillepudding <sup>(7)</sup> mit Schokoladensoße <sup>(7)</sup> |
| <b>Freitag</b><br>29.03.2019    | Matjesfilet <sup>(4,a)</sup> mit Hausfrauensoße <sup>(a,d,3,7,10)</sup> und Dillkartoffeln <sup>(c,12)</sup>                            | Bauernomelett <sup>(c,3,12)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(a,d,10)</sup>  | Salat  |
| <b>Samstag</b><br>30.03.2019    | Tomatensuppe <sup>(1,7,9)</sup> mit Fleischklößchen <sup>(6,1,3)</sup>  | Waldpilzcremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>  | Quarkspeise <sup>(7,d)</sup>                                     |
| <b>Sonntag</b><br>31.03.2019    | Tafelspitz <sup>(R)</sup> mit Bohnen <sup>(s,a,e)</sup> , Meerrettichsoße <sup>(R,c,1,7,12)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>      | Kartoffel- Gemüseauflauf <sup>(c,3,7,9,12)</sup> mit Kräutersoße <sup>(1,7)</sup>                                | Eisdessert <sup>(7,b)</sup>                                      |

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.*