

Speiseplan vom 31.03.2025 – 06.04.2025 AH

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
M o	Spirelli-Nudeln GG,Wei,Ei,M Bolognese GG,Sel,So,Ei,M,Sen Brokkoli M		Nudeln GG,Wei,Ei,M vegt. Bolognese n. Art d. Hauses M,So,Ei,GG,Sel,Sen	Quarkspeise M	Bauernsalat mit Feta
D i	Reis - Gemüsepfanne GG,Wei,Sel,Sen,M,So Käsesoße Sel,GG,M,Ei So,Sen		Gefüllte Zucchini GG,Sel,So,Wei,Sen,M,Ei Käsesoße GG,Sen,M,Ei,Sel,So Reis M	Kompott	Romanescosalat
M i	Schnippelbohnen-Eintopf mit Heißwurst GG,Sen,M,Ei,Sel,6,5,3,2,So,	Süßkartoffel-Gemüse- Eintopf mit Heißwurst GG,Sen,M,Ei,Sel,6,5,3,2,So,	Bunter Salatteller mit Mais, Tomate, Gurke, Kohlrabi, Oliven, Ei, Käse und Dressing M,Sch,Ei,Sen,5,10	Pudding Vanille- Geschmack mit Schokosoße M,So,Ei,GG,Sch	Brötchen Wei,GG,Ei,M
D o	Putenschnitzel M,GG,Ei,Wei Paprika-Rahm-Soße GG,Sel,So,Sen,Ei,M Kroketten M,Ei,GG,Wei	Putenschnitzel M,GG,Ei,Wei Soße Sel,GG,M,So,Ei,Sen Kohlrabi M Salzkartoffeln	Vales "Toscana" M,GG,Ei,Wei Rahmsoße Sel,GG,M,So,Ei,Sen Kohlrabi M Salzkartoffeln	Birne- Quitten Dessert M,So,GG,Sch,Ei	Gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing _{Sen,M}
F	Fischfilet "Müllerin" GG,Wie,F,M,Sen Schmorgurken-Pfanne M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	Dünstfisch F Schmorgurken- Pfanne M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	Veget. Steakly M,GG,Wei,Sel,So,Sen,Ei,9, Schmorgurken- Pfanne M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	Gelbe Grütze mit Zimt-Schmand Haube M,GG,Sch,So,Ei	Lauchsalat mit Ananas-Ei _{M,Sen}
Sa	Frischer Erbseneintopf mit Hackbällchen & Grießklößchen GG,Sel,Ei,M,5,2,Sen,So,6	Gemüse-Kartoffeleintopf mit Hackbällchen GG,Sel,Ei,M,So,Sen,2,5,6	Frischer Erbseneintopf mit veget. Hackbällchen & Grießklößchen GG,Wei,Sel,Ei,M,Sen,So,6,	"Chese Cake" Dessert M,So,GG,Sch,Ei	Brot GG, Wei,Ses
S	Rindergulasch "Braumeister Art" GG,Wei,Sel,Sen,M,Ei,So Euro Mix M Salzkartoffeln		Gemüsestrudel mit Soße Wei,GG,Sel,So,Ei,M,Sen Euro Mix M Salzkartoffeln	"Panna Cotta" mit Fruchtsoße M,So,Ei,GG,Sch	Kuchen Wei,GG,So,Sch1,Sch2,Ei,M



Lege	nde der Allergene	Sen	Senf		
Ei	Ei	Ses	Sesam		
Er	Erdnuss	So	Soja		
F	Fisch	SO2	Schwefeldioxid		
K	Krebstier	W	Weichtiere		
GG	glutenhaltiges Getreide				
Wei	Weizen	Lege	ende der Zusatzstoffe		
GG1	Roggen	1	Farbstoff		
GG2	Gerste	2	Geschmacksverstärker		
GG3	Hafer	3	Konservierungsstoffe		
GG4	Dinkel	4	Phosphat		
GG5	Kamut	5	Antioxidationsmittel		
L	Lupine	6	Schwefeldioxid		
M	Milch	7	Schwärzungsmittel		
Sch1	Haselnuss	8	Festigungsmittel		
Sch2	Mandeln	9	Süßungsmittel		
Sch3	Walnuss	10	Nitritpökelsalz		
Sel	Sellerie	Alc	Alkohol		

Die eingesetzten Gewürze enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten! Alle Speisen werden zum sofortigen Verzehr hergestellt! Wir bitten Sie grobe Essensreste, vor Rückgabe des benutzten Geschirrs, zu entsorgen.