

Speiseplan

Vom: 24.03.2025 Bis: 30.03.2025

	Essen 1	Essen 2	Dessert
Montag	Wildbrühe mit Gemüse Spätzle _{b,c} mit Putengulasch _b	Wildbrühe mit Gemüse Blumenkohl mit Sauce Hollandaise _{a,b,c,g} und Kartoffeln ¹³ _{a,n}	Kirschjoghurt _a
Dienstag	Gemüsebrühe mit Eierflädle ^{3,12} _{a,b,c,g} Buchteln _b mit Vanillesoße ¹² _a	Gemüsebrühe mit Eierflädle ^{3,12} _{a,b,c,g} Bauernfrühstück ^{1,2,16,19} _{a,c,g,h,n} mit Salat	Pfirsichkompott ²
Mittwoch	Nudelsuppe ^{3,12} _{b,c,g} Krautnudeln _{b,c} mit Schweinehackfleisch	Nudelsuppe ^{3,12} _{b,c,g} Bratwurst ^{1,2} _{b,g,h} mit Sauerkraut _h und Kartoffeln ¹³ _{a,n}	Buttermilchdessert Birne-Vanille ¹² _a
Donnerstag	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln ¹³ _{,n}	Champignonsuppe _{a,b} Jägerschnitzel ^{1,2,16b} _{,c,g,h} mit Soße _{b,n} , Sommergemüse _a und Kartoffeln ¹³ _{a,n}	Panna Cotta Pudding _a
Freitag	Rote Linsensuppe ¹³ _{a,b,n} Kochklopse _{b,c} , Möhren _a , Kapernsoße _{a,b} und Reis _a	Rote Linsensuppe ¹³ _{a,b,n} gekochter Seelachs _e mit Kräutersoße _{a,b} , Broccoli _a und Kartoffelpüree ² _n	Apfel-Granatapfel Joghurt _{a,d}
Samstag	Kesselgulasch ¹³ _b mit Schweinefleisch	Kartoffelsuppe ¹³ _{a,b,g,n} Hähnchenbrust mit Kaisergemüse _a , Soße _{b,n} und Kartoffeln ¹³ _{a,n}	Pflaumenkompott
Sonntag	Rinderbrühe mit Eierflocken _c Grillhaxe mit Sauerkraut _h , Soße _{b,n} und Kartoffeln ¹³ _{a,n}	Rinderbrühe mit Eierflocken _c Schweineschnitzel _{b,c} mit Soße _{b,n} , Rahmpilzen _{a,b} und Kartoffeln ¹³ _{a,n}	Johannisbeerengrütze _b mit Vanillesoße ¹² _a

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 4-9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 Farbstoffe, 13 geschwefelt, 14 gewachst, 16 Phosphat
Allergene: a Kuhmilch, b Weizen(Gluten), c Eier, d Soja, e Fisch, f Erdnüsse, g Sellerie, h Senf, i Sesam, j Schalenfrüchte, k Krebstiere, l Weichtiere, m Lupine, n Schwefeldioxid(Sulfite)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten