

Speiseplan

KW 16

19.04. – 23.04.2021

	Menü 1	Menü 2
Montag	Paniertes Putenschnitzel a1,c Pommes frites und Bunter Salat a1,g,h1-8, i,j Rote Grütze k	Ebli mit Rahmsoße g und gebratenes Gemüse Rote Grütze k
Dienstag	Fleischküchle vom Rind a1,c mit Bratensoße und wilden Kartoffeln Bunter Salat a1,g,h1-8, i,j Vanillepudding g	Vegetarische Frühlingsrolle mit Reis und süß-saurer Soße l,n Rohkost Vanillepudding g
Mittwoch	Gemüse Eintopf mit Roter Wurst m Birnenkompott	Spaghetti Aglio –Olio a1,c Bunter Salat a1,g,h1-8, i,j Birnenkompott
Donnerstag	Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Rote Bete g und Salzkartoffeln Mousse au chocolat g	Paniertes Seelachsfilet a1,c,d Remouladensoße l,n Salzkartoffeln und Rote Bete Mousse au chocolat g
Freitag	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Panna cotta g	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Panna cotta g

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

a1: Weizen

c: Eier

d: Fisch

e: Erdnüsse

g: Milch einschl. Laktose

h1: Mandeln

h2: Haselnuss

h3: Walnuss

h4: Cashewnuss

h5 Pecanuss

h6: Paranuss

h7: Pistazie

h8: Macadamia-/Queenslandnuss

i: Sellerie

j: Senf

k: mit Farbstoff

l: mit Konservierungsstoffen

m: mit Phosphat

n: mit Geschmacksverstärker