

Speiseplan Mai 2025


Menülinie 2 - schweinefleischfrei

KW 18

01. Donnerstag: Feiertag - Tag der Arbeit

02. Freitag: Gulasch-Kartoffel-Suppe (Rind) 14,G,I mit Dinkelbrötchen AD,AR, danach Pudding 1,14,G

KW 19

05. Montag: Tortellini "Salmone"  12,14,AW,D,G mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G, danach Obst

06. Dienstag: Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G dazu Eier-Omelett 12,14,15,C,G

07. Mittwoch: Leckerer Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G dazu Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G

08. Donnerstag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

09. Freitag: Geflügel-Bratwurst 14,G,I mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 20

12. Montag: Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

13. Dienstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Reis, danach Vanillequark 1,14,G

14. Mittwoch: Cevapcici (Geflügel) 14,15,AW,C,G,J in brauner Soße 14,G dazu Nudeln AW, danach Obst

15. Donnerstag: Deftiger Putenbraten 14,G,I dazu Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

16. Freitag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst

KW 21

19. Montag: Leckerer Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) 14,F,G mit Langkornreis, danach Obst

20. Dienstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

21. Mittwoch: Schmetterlings-Nudeln AW mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G(püriert), danach Obst

22. Donnerstag: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit veget. Gemüsesoße 14,G,I, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G

23. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 22

26. Montag: Zartes Paprika-Puten-Gulasch 14,G mit Nudeln AW, danach Obst

27. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

28. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Gemüse-Rohkost

29. Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt

30. Freitag: Feine Spargel-Kartoffel-Suppe 14,G,I mit Dinkelbrötchen AD,AR, danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G

Tägliches

Alternativ-Essen:



Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere