

Menüplan

vom 01.04.2024 bis 07.04.2024

Montag 01.04.2024 Ostern	Vorsuppe	Möhrensuppe	125 kcal
	Salat	Pusztasalat ^(2,27,23,12)	45 kcal
	Menü 1	Rinderbraten mit Bratensoße ^(2,10,14,18,23,24) dazu Rotkohl ^(10,14) und Kartoffelklößen	1050 kcal
	Menü 2	3 Stk. Geflügelbällchen ^(3,10,7,23,26) in Champignon Rahmsoße ^(10,14,23,26) mit Kartoffelpüree	580 kcal
	Dessert	Ananaskompott	120 kcal
Dienstag 02.04.2024	Vorsuppe	Waldpilzsuppe	140 kcal
	Salat	Bohnensalat	52 kcal
	Menü 1	Berliner Erbseneintopf mit Wiener Würstchen und Fleischeläge ^(2,18,24,23,21)	650 kcal
	Menü 2	Milchreis ^(14,15) mit Zucker & Zimt	380 kcal
	Dessert	Kirschenkompott ⁽¹⁰⁾	240 kcal
Mittwoch 03.04.2024	Vorsuppe	Tomatensuppe	130 kcal
	Salat	Rote Beetesalat	45 kcal
	Menü 1	Geschnetzeltes "Züricher Art" ^(10,14,22,23,24,26) mit Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	mediterane Gemüsepfanne ^(10,14,15,23) mit Reisbeilage	350 kcal
	Dessert	Vanillepudding mit Schokosoße ^(5,14,15)	320 kcal
Donnerstag 04.04.2024	Vorsuppe	Pastinakencremesuppe	141 kcal
	Salat	Möhren- Apfelrohkost ⁽²¹⁾	60 kcal
	Menü 1	Bratwurst mit Bratensoße ^(14,15,10,22) , Sauerkraut ^(2,10,18,19) und Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeläge ^(10,14,22,23)	380 kcal
	Dessert	Fruchtquark	99 kcal
Freitag 05.04.2024	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Gemüseeläge	128 kcal
	Salat	Gurkensalat ⁽²⁾	60 kcal
	Menü 1	marinierter Hering nach Hausfrauenart mit Remouladensoße ^(3,10,14,15,23,24) und Salzkartoffeln	860 kcal
	Menü 2	Quarkkeulchen ^(3,10,14) mit Apfelmus und Zucker&Zimt	450 kcal
	Dessert	Mandarinenkompott	75 kcal
Samstag 06.04.2024	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten ^(14,15)	70 kcal
	Menü 1	Weißkrauteintopf mit Schweinefleischeläge ^(14,23,24)	480 kcal
	Menü 2	Käsespätzle "AllgäuerArt" ^(3,10,14) mit Pilzsoße ^(10,14,26)	450 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	99 kcal
	Sonntag 07.04.2024	Vorsuppe	Möhrencremesuppe
Salat		Selleriesalat mit Petersilie	70 kcal
Menü 1		pan.Schnitzel ^(10,14,3,22) mit BioKaisergemüse und Buttersoße ^(10,14,15,23) dazu Salzkartoffeln	1050 kcal
Menü 2		Gemüsebratling mit Rahmgemüse ^(10,14,23,26) und Kartoffelpüree	560 kcal
Dessert		Birnenkompott	85 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen.

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgenden Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,26

Nummer	Zusatzstoffe & Allergene
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse