

Menüplan

vom **22.04.2024 bis 28.04.2024**

Montag 22.04.2024	Vorsuppe	Spargelcremesuppe	140 kcal
	Salat	Selleriesalat mit Petersilie	45 kcal
	Menü 1	Rühreier mit BioSpinat ^(10,14) und Salzkartoffeln	580 kcal
	Menü 2	Minestroneeintopf (mit Suppennudeln und mediterranen Gemüsen)	253 kcal
	Dessert	Schokopudding mit Vanillesoße	320 kcal
Dienstag 23.04.2024	Vorsuppe	Pilzcremesuppe	140 kcal
	Salat	Chinakohl- Früchtesalat ^(14,15,16)	70 kcal
	Menü 1	Hähnchen Cordon Bleu mit Apfel Zwiebelsoße ^(14,15,23,24,10) dazu Erbsengemüse ^(10,14) und Salzkartoffeln	860 kcal
	Menü 2	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^(14,15,23)	350 kcal
	Vorsuppe	Mandarinenkompott	75 kcal
Mittwoch 24.04.2024	Vorsuppe	Blumenkohlcremesuppe	145 kcal
	Salat	Bohnen- Maissalat ⁽²⁾	70 Kcal
	Menü 1	Kohlroulade mit Hack gefüllt ^(2,10,14,19,23,24) Bratensoße ^{und} Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Mit Gemüse gefüllte Nudeln(Ravioli) ^(3,10,23,16) in Tomaten Frischkäsesoße ^(10,14,23)	650 kcal
	Dessert	Süßkirschenkompott	185 kcal
Donnerstag 25.04.2024	Vorsuppe	Kartoffel Selleriecremesuppe	140 kcal
	Salat	Märkischer Gartensalat ^(2,23,24)	57 kcal
	Menü 1	Eisbein mit Brühe ^(2,22,24,23) , Sauerkraut ^(12,21,23,24,2) und Salzkartoffeln	980 kcal
	Menü 2	Pichelsteiner BioGemüseintopf und Fleischeinlage ^(10,14,22)	350 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	120 kcal
Freitag 26.04.2024	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Reiseinlage	35 kcal
	Salat	Gurkensalat ⁽²⁾	45 kcal
	Menü 1	Fischfilet, gebraten ^(6,23,24) mit Kräutersoße ^(10,14,15,23,24,26) und Salzkartoffeln	762 kcal
	Menü 2	Kleine Hefeklösse ^(3,10,14) mit Pflaumenkompott	530 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	140 kcal
Samstag 27.04.2024	Salat	Möhrenrohkost	60 kcal
	Menü 1	Brühreissuppe mit Geflügelfleischeinlage ^(3,10,14,7,24)	350 kcal
	Menü 2	Schmorgurken ⁽¹⁰⁾ mit Kartoffelpüree	350 kcal
	Dessert	Karamelpudding mit Vanillesoße ^(5,10,14,15)	320 kcal
Sonntag 28.04.2024	Vorsuppe	Tomatensuppe	145 kcal
	Salat	Rote Beetesalat	60 kcal
	Menü 1	Kasslerbraten mit Bratensoße ^(2,18,23,22,24,26,10) Brechbohnen ^(14,10) und Salzkartoffeln	1100 kcal
	Menü 2	Kalbfleischklösschen in Rahmsoße ^(14,15,23,26) mit BioMöhrengemüse und Kartoffelpüree	650 kcal
	Dessert	Apfelkompott	85 kcal

Sonderkosten müssen separat bestellt werden.

Änderungen vorbehalten.

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

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

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