

Speiseplan vom 28.04.2025-04.05.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Königsberger Klopse in Kapernsoße Salzkartoffeln 	Rosenkohl- Kartoffelauflauf mit Schinken 	veg. Klopse in Kapernsoße Salzkartoffeln 
Dienstag	☐ Pfirsichkompott Rindergulasch Kaisergemüse  Kartoffelpüree ⁷ ☐ Himbeertraum ⁷ mit Baiser	☐ Pfirsichkompott Hähnchenbrust mit Paprikasoße  Eisbergsalat, Kartoffelpüree ⁷ ☐ Himbeertraum ⁷ mit Baiser	☐ Pfirsichkompott Gemüsebratling mit Paprikasoße  Kartoffelpüree ⁷ ☐ Himbeertraum ⁷ mit Baiser
Mittwoch 01. Mai	☐ Wurstgulasch mit Reiseinlage  Mandarinenquark ⁷	☐ Milchreis ⁷ mit Zimt und Zucker Mandarinenquark ⁷ 	☐ Gemischter Salat mit Gemüsebällchen ¹ Americandressing Mandarinenquark ⁷ 
Donnerstag	☐ Hähnchen Cordon Bleu ¹  Spargel in heller Soße Salzkartoffeln Nusscreme ⁷	☐ Züricher Schweinegulasch Tomatensalat  Reis Nusscreme ⁷	☐ Gemüserösti ¹ Spargel in heller Soße  Salzkartoffeln Nusscreme ⁷
Freitag	☐ Roter Heringssalat ⁴ Bratkartoffeln 	☐ Gegrilltes Fischfilet ⁴ , Zitronensoße ^{1,7} Salzkartoffeln Grüner Salat mit Zitrone  Grießspeise ⁷ mit Saft	☐ Spiegelei ³ Bratkartoffeln  Grüner Salat mit Zitrone Grießspeise ⁷ mit Saft
Samstag	☐ Grießspeise ⁷ mit Saft Maultaschensuppe ¹ 	☐ Nudelaufwurf mit Kochschinken Tomatensoße, Gurkensalat  Vanillepudding ⁷ mit Erdbeerhaube	☐ veg. Nudelaufwurf Tomatensoße, Gurkensalat  Vanillepudding ⁷ mit Erdbeerhaube
Sonntag	☐ Putenbrustbraten Apfel - Rotkohl  Salzkartoffeln ☐ Rhabarbergrütze mit Vanillesoße ⁷	☐ Paniertes Schweineschnitzel Broccoli mit Hollandaise  Salzkartoffeln ☐ Rhabarbergrütze mit Vanillesoße ⁷	☐ Veg. Knusperschnitzel ¹  Apfel - Rotkohl Salzkartoffeln ☐ Rhabarbergrütze mit Vanillesoße ⁷

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse ⁵

Senf ¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt ^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ

Fisch



Glutenhaltige Getreide ¹

Sojabohnen ⁶

Sesamsamen ¹¹

mit Farbstoff ^a

geschwärzt ^f

enthält eine Phenylalaninquelle ^k

Geflügel



Krebstiere ²

Milch ⁷

Sulfite ¹²

mit Konservierungsstoff ^b

gewachst ^g

mit Nitritpökelsalz ^m

Rindfleisch



Eier ³

Schalenfrüchte ⁸

Lupinen ¹³

mit Antioxidationsmittel ^c

mit Phosphat ^h

mit Nitrat ⁿ

Schweinefleisch



Fische ⁴

Sellerie ⁹

Weichtiere ¹⁴

mit Geschmacksverstärker ^d

mit Süßungsmittel ⁱ

Die Diätmahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert