

Speiseplan KW 17 / 22.-26.04.2024

	Tagesessen	vegetarisch	muslimisch
Montag	Panierter Seelachsfilet mit Remouladesauce und Kartoffelsalat (3, f, d, 1, g, a, 6) Schokopudding (g)	Gemüsefilet in knusprigem Backteig ,dazu Kartoffelsalat und Remouladesauce (e, d, 1, g, a, 6) Schokopudding (g)	Panierter Seelachsfilet mit Remouladesauce und Kartoffelsalat (3, f, d, 1, g, a, 6) Schokopudding (g)
Dienstag	Schinkennudeln (Putenschinken) mit Ei und Tomatensauce, dazu bunter Salat der Saison (e, d, 1, a, h, 6) Obst der Saison	Nudeln mit Ei und Tomatensauce , dazu bunter Salat der Saison (e, d, a, h) Obst der Saison	Schinkennudeln (Putenschinken) mit Ei und Tomatensauce, dazu bunter Salat der Saison (e, d, 1, a, h, 6) Obst der Saison
Mittwoch	Putensteak mit Bratensauce ,dazu Semmelknödel Nachtsch (g)	Vegetarisches Steakly mit Bratensauce dazu Semmelknödel Nachtsch (g)	Putensteak mit Bratensauce ,dazu Semmelknödel Nachtsch (g)
Donnerstag	Rinderbraten mit Bratensauce, dazu Semmelknödel und Broccoligemüse (e, d, g, a, 6) Nachtsch (g)	Vegetarische Steakly an Vegetarischebratensauce dazu Kartoffelpüree und Broccoli (e, d, a, h, c) Kuchen	Rinderbraten mit Bratensauce, dazu Semmelknödel und Broccoligemüse (e, d, g, a, 6) Nachtsch (g)
Freitag	Pizza Margherita dazu Salat (e, d, g, a, h, 6) Nachtsch (g)	Pizza Margherita dazu Salat (e, d, g, a, h, 6) Nachtsch (g)	Pizza Margherita dazu Salat (e, d, g, a, h, 6) Nachtsch (g)

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Zuckerarten / Süßungsmittel, 8 enthält eine Phenylalaninquelle

Speiseplan KW 17 / 22.-26.04.2024

Allergene:

a Sellerie, b Erdnüsse, c Soja, d glutenhaltiges Getreide, e Eier, f Fisch, g Milch / Lactose, h Senf, i Sesamseed, j Lupinen, k Schwefeldioxid und Sulfite