












Speiseplan

22.04.2024 - 28.04.2024

	Menü 1	Menü 2	Dessert
MO	Cordon bleu ^{a,a1,c,g} an Sauce Hollandaise ^{c,g,i} mit Kartoffelkroketten ^{a,a1} und Brokkoli 	Falafelbällchen ^{a,a1} dazu Couscous mit buntem Gemüse ^{a,f} an Kräuterdipp ^g 	Tagesdessert ^{1,10,22,a,g}
DI	Hähnchen-Pfirsich-Curry ^{g,j} dazu Langkornreis 	Eier in Senfsoße ^{1,4,a,a1,c,j} auf Kartoffelpüree ^{3,g} und Salat 	Tagesdessert ^{1,10,22,a,g}
MI	Kohlroulade ^{a,a1} mit Bratensoße ^{1,4,a,a1,j} und Salzkartoffeln 	Tagliatelle ^{a,a1} in Knoblauch-Sahne-Soße ^{1,4,a,a1,g,j} und Salat 	Tagesdessert ^{1,10,22,a,g}
DO	Hähnchenroulade Florentiner ^g mit herzhafter Käsesoße ^{a,a1,g,i} und Spätzle ^{a,a1,c} 	Alaska Seelachs "Mediterrane art" ^{d,f} mit tomatisierten Reismudeln ^{a,a1} und Salat 	Tagesdessert ^{1,10,22,a,g}
FR	Hausgemachter Erbseneintopf ^g mit Speckstippe ^{16,2,3,8} und/oder Bockwurst ^{16,2,3,8}  	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und mediterranem Grillgemüse ^h 	Tagesdessert ^{1,10,22,a,g}

1 - Farbstoff
2 - Konservierung
3 - Antioxidantien
4 - Geschmacksv
8 - Phosphat

10 - Aspartam
16 - Nitrat
22 - Süßungsmittel
a - Gluten
al - Weizen

c - Ei
d - Fisch
f - Soja
g - Milch
h - Spuren von
Schalenfrüchten

i - Sellerie
j - Senf



Fisch
Rind
Geflügel
Vegetarisch
Schwein