










# Speiseplan

## 06.05.2024 - 12.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>MO</b>	Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße <sup>a,a1,g,i</sup> mit Blumenkohl und Herzogin-Kartoffeln <sup>g</sup> 	Agnolotti "Feige und Pecorino", gefüllte Nudeltaschen mit Feige und Käse, mit Cranberries und Birne verfeinert, <sup>a,c,g</sup> dazu ein kleiner Salat 	Tagesdessert: Schokopudding, Vanillepudding oder Fruchtjoghurt
<b>DI</b>	Szegediner Gulasch <sup>g</sup> an Eier-Spätzle, <sup>a,a1,c</sup> dazu ein grüner Gemüsemix 	Herznudeln mit Gemüsebolognese, und Mozarellakugeln <sup>a,c,g,i</sup> dazu ein kleiner Salat 	Tagesdessert: Schokopudding, Vanillepudding oder Fruchtjoghurt
<b>MI</b>	Chickencurry "India" <sup>a,a1,g,j</sup> mit Langkornreis dazu ein kleiner Salat 	Veggie - Schnitzel <sup>a,a1,f</sup> mit einer leicht scharfen Soße, <sup>a,a1</sup> dazu Erbsen-Möhrengemüse und Rösti-Sticks <sup>3</sup> 	Tagesdessert: Schokopudding, Vanillepudding oder Fruchtjoghurt
<b>DO</b>	Feiertag! Wir wünschen allen Gästen und Mitarbeiter*innen einen schönen Feiertag!	Feiertag! Wir wünschen allen Gästen und Mitarbeiter*innen einen schönen Feiertag!	Feiertag! Wir wünschen allen Gästen und Mitarbeiter*innen einen schönen Feiertag!
<b>FR</b>	Hausgemachter Kartoffeleintopf, mit Möhren, Sellerie und Porreegemüse, <sup>4,a1,i,j</sup> wahlweise mit Speckstippe <sup>16,2,3,8</sup> und/ oder einer Mettwurst <sup>1,16,2,3,8</sup>  	Torteloni "Primavera" Nudeln gefüllt mit Spinat und Ricotta, in einer Mascarpone-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Tomaten <sup>a,a1,c,g,i</sup> 	Tagesdessert: Schokopudding, Vanillepudding oder Fruchtjoghurt

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

8 - Phosphat  
16 - Nitrat  
a - Gluten  
a1 - Weizen

c - Ei  
f - Soja  
g - Milch  
i - Sellerie

j - Senf



Fisch  
Rind  
Geflügel  
Vegetarisch  
Schwein