

SPEISEPLAN

Vom 12.08 bis 18.08.2024

Menü A

Menü B

Abendessen

Montag 12.08.	Tomatensuppe		
	Hähnchenbrustfilet in Paprikasoße mit Nudeln und Salat	Milchreis ^{a,g,2} mit Kirschkompott	Fleischsalat ^{1,a,g}
Dienstag 13.08.	Erdbeerjoghurt		
	Klare Gemüsebrühe mit Backerbsen ^a Fleischkäse ⁶ mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree ^{9,10} und Karotten- Erbsengemüse	Spinatknödel ^{9,c} in Käsekräutersoße ⁹ und frischen Karottensalat ⁹	Chillikäse ⁹
Mittwoch 14.08.	Vanillepudding mit Schokosahne ^{a,g}		
	Haferflockensuppe ^a Züricher Geschnetzeltes mit Röstitaler ^a dazu Mischgemüse	Veg. Bauernfrühstück ^c mit buntem Salat	hausgemachter Brasilianischer Salat ^{c,g,7}
Donnerstag 15.08.	Bayrische Creme		
	Brokkolicremesuppe Linsen ⁶ mit Spätzle ^{a,c} und Saitenwürstle ⁶	Veg. Gemüselasagne ^{g,c,a} mit grünem Salat	Lyoneraufschnitt mit Gurken
Freitag 16.08.	Ananaskompott		
	Tessiner Käsecremesuppe ^{a,g} Backfisch ^{d,a,c} mit Remoulade ^{g,7,1} und Kartoffelsalat ⁱ und Blattsalat	Spaghetti Napoli ^{a,c} mit Reibekäse ^{a,c,g} und Salat	Pizza, Rotwein
Samstag 17.08.	Fruchtquark		
	Chilli con Carne ⁱ	Veg. Italienische Nudelreispfanne ^a mit Gemüse ⁱ	Teewurst
Sonntag 18.08.	Birnenkompott		
	Schweinelendchen in Rahmsoße mit Spätzle ^{a,c} und Kaisergemüse	Gemüsestrudel ^{i,a,c} mit Bechamelsoße	#Kassler Aufschnitt ⁶ , Radischen

Stracciatellacreme

Enthält Schweinefleisch

Zusatzstoffkennzeichnung:

Allergene:

1- mit Konservierungsstoff
2- mit Farbstoff
3- mit Geschmacksverstärker
4- geschwefelt
5- gewachst
6- mit Phosphat
7- mit Süßungsmittel
8- mit Aspartam
9- geschwärzt
10- mit Antioxidationsmittel

a- glutenhaltiges Getreide
b- Krebstiere
c- Eier
d- Fisch
e- Erdnüsse

f- Soja
g- Milcherzeugnisse
h- Haselnüsse
i- Sellerie
j- Senf
k- Sesam

l- Roggen
m- Gerste
n- Hafer
o- Dinkel
p- Mandeln
q- Walnüsse
r- Kokosnuß

