

# Speiseplan vom 30.03.2020 - 05.04.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 30.03.20</b>	<b>Tomatensuppe</b> 1,2,16,51,511,515,52,58,60 <b>Schweineschnitzel</b> <b>Paprikasauce</b> 51,511,515,60 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Chinakohl-Möhrensalat</b> 2,52,58,63 <b>Mandarine</b> 453 kcal	<b>Tomatensuppe</b> 1,2,16,51,511,515,52,58,60 <b>Gemüsefrikadellen</b> 51,511,52,54,58 <b>Currysoße</b> 51,511,52,58,60 <b>Butterreis</b> 52,58 <b>Blattsalat in Sahne</b> 2,52,58,61,63 <b>Mandarine</b> 676 kcal	<b>Nudeln</b> 51,511 <b>Blumenkohl-Lauchcreme</b> <b>Sauce</b> 382 kcal
<b>Dienstag, 31.03.20</b>	<b>Ochenschwanzsuppe</b> 51,511,515,60 <b>Nudeln</b> 51,511 <b>Hackfleischsauce</b> 51,511,515,60 <b>bunter Salat</b> 1,2,5,61,63 <b>Ananascreme</b> 52,58 723 kcal	<b>Ochenschwanzsuppe</b> 51,511,515,60 <b>vegetarischer Kartoffelkloß-</b> <b>Gemüseauflauf</b> 12,51,511,52,58 <b>Ananascreme</b> 52,58 575 kcal	<b>Salatteller mit</b> <b>Sahnedressing, Thunfisch,</b> <b>gekochtes Ei, Brötchen</b> 2,51,511,512,514,52,55,57,58,61,63 343 kcal
<b>Mittwoch, 01.04.20</b>	<b>Kürbiscremesuppe</b> 51,511,515,52,58,60 <b>Putengeschnetzeltes</b> <b>"Curry-Frucht"</b> 12,51,511,52,58,60 <b>Butterreis</b> 52,58 <b>Blattsalat in Essig-Öl</b> 1,2,5,61,63 <b>Pflaumenkompott</b> 559 kcal	<b>Kürbiscremesuppe</b> 51,511,515,52,58,60 <b>Pfannkuchen</b> 51,511,52,54,58 <b>Heidelbeeren</b> <b>Pflaumenkompott</b> 469 kcal	<b>Nudeln</b> 51,511 <b>Gemüse-Bolognese</b> 51,511,60 385 kcal
<b>Donnerstag, 02.04.20</b>	<b>Hochzeitsuppe</b> 51,511,515,52,54,58,60 <b>Fleischkäs</b> 60,61 <b>Bratensauce</b> 51,511,515,60 <b>Stampfkartoffeln mit</b> <b>Wirsing</b> 1,2,16,51,511,515,52,58,60 <b>Stracciatellacreme</b> 52,57,58 728 kcal	<b>Hochzeitsuppe</b> 51,511,515,52,54,58,60 <b>Blumenkohl-Käsemedallion</b> 51,511,52,58 <b>Kräutersauce</b> 51,511,52,58 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Stracciatellacreme</b> 52,57,58 667 kcal	<b>Nudeln</b> 51,511 <b>Gemüse-Käsesauce</b> 12,51,511,515,52,58,60 520 kcal
<b>Freitag, 03.04.20</b>	<b>Bärlauchsuppe</b> 51,511,515,52,58,60 <b>Seelachs in</b> <b>Kräutermarinade</b> 51,511,515,52,55,58,60 <b>Rahmkartoffeln</b> 51,511,52,58 <b>Blattsalat in Essig-Öl</b> 1,2,5,61,63 <b>Joghurt</b> 52,58 650 kcal	<b>Bärlauchsuppe</b> 51,511,515,52,58,60 <b>"Russisch Ei" gekochtes Ei</b> <b>mit Remoulade</b> 6,51,511,54,61 <b>Joghurt</b> 52,58 407 kcal	<b>rote Bohnen mit</b> <b>Hackfleisch (Chili con</b> <b>carne)</b> 51,511,515,60 254 kcal
<b>Samstag, 04.04.20</b>	<b>Kartoffelsuppe mit</b> <b>Bockwurst</b> 1,2,3,16,51,511,515,52,58,60 <b>Milchreis</b> 52,58 733 kcal	<b>vegetarischer grüner</b> <b>Bohneneintopf</b> 13,52,58,63 <b>Milchreis</b> 52,58 481 kcal	
<b>Sonntag, 05.04.20</b>	<b>Hühnerbrühe mit</b> <b>Gemüseklößchen</b> 51,511,54,60 <b>Schweinsbraten in</b> <b>Malzbier-Kümmelsauce</b> 12,51,511,515,60 <b>glasierte Möhren</b> 52,58 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Minzcreme</b> 52,58 604 kcal	<b>Hühnerbrühe mit</b> <b>Gemüseklößchen</b> 51,511,54,60 <b>Kabeljau mit Gemüsehaube</b> 51,511,52,54,55,58,60 <b>Kartoffelpüree</b> 52,58 <b>gemischter Salat</b> 1,2,5,61,63 <b>Minzcreme</b> 52,58 773 kcal	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (3) mit Geschmacksverstärker\*; (5) mit Süßungsmitteln\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (13) geschwefelt\*; (16) mit Phosphat\* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

Guten Appetit wünscht Ihnen \_\_\_\_\_