



SPEISEPLAN

22.04.2024 – 26.04.2024

Woche 17	Menü 1		Menü 2		
Montag 22.04.2024	Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei dazu Reis ^{d,a,k}		Schupfnudel-Gemüsepfanne dazu Rahmsauce ^{2,6,a}		Rindfleisch-Chili-Salat auf Blattsalat ^{6,m,k}
Dienstag 23.04.2024	Fischfrikadelle mit Kartoffeln und Möhrengemüse dazu Kräutersauce ^{a, b, c, d, k,}		Quarkkeulchen mit Apfelmus ^{9, a, b, c,}		Nudel-Hühnchensalat in Honig-Sesam Dressing ^{a,c,i,m}
Mittwoch 24.04.2024	Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsauce dazu Spätzle und Bohnensalat ^{a, b, c, m, r}		Gemüsegulasch dazu Nudeln ^{a, c, k, m}		Couscous Gemüsesalat mit Kräuterdressing dazu Baguette ^{a,k,m}
Donnerstag 25.04.2024	Fruchtiges Putencurry dazu Gemüsereis ^{b,k,m}		Gemüsefrikadelle mit Reis und Joghurt-dipp dazu Krautsalat ^{a, b, c, k, r}		Gemischter Salatteller mit Thunfisch dazu Joghurt-dressing und Baguette ^{a,b,d,m}
Freitag 26.04.2024	Tomatencremesuppe mit Croutons ^{a, b, k}		Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei ^{b, c,}		Freitags keinen Salatteller

IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Hoberock-Tuppat Betriebsküchenleiter, unter der Durchwahl - 926-170 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.