



SPEISEPLAN

29.04.2024 – 03.05.2024

Woche 18	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
Montag 29.04.24	Jagdwurstschnitzel dazu Nudeln und Tomatensauce dazu Salat ^{12, a, c, k, m}		Gemüseschnitzel an Kräutergemüse und Kartoffelpüree ^{a, d, c, k}		Rotkohl-Rote Bete Salat in Kräuterschmanddressing mit gerösteten Brotwürfeln ^{y, a, d}	
Dienstag 30.04.2024	gebratene Hähnchenbrust an Gemüsereis und Kräutersauce b,k		Süße Pfannkuchen mit Apfelmus ^{9, a, b, c}		Glasnudelsalat mit Asiagemüse in süß-saurer-Sauce ^{a, f, i, k, m}	
Mittwoch 01.05.24	Feiertag		Feiertag		Feiertag	
Donnerstag 02.05.24	Pasta mit Schinken-Sahnesauce dazu geriebener Hartkäse und Salat ^{a, b, c, k, m}		Mediterranes Ratatouille-Gemüse an Kräuterreis ^{k, m}		Bulgur-Salat mit Brokkoli und Avocadodip ^{a, k, m}	
Freitag 03.05.24	Kartoffel-Lauchsuppe mit Wienerwürstchen dazu Brot ^{12, a, b, k, m}		Bratreis mit Gemüse und Paprikaschmand ^{b, k}		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.