

Speiseplan KW: 21 vom 20.05.2024 bis 26.05.2024

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 20.05.2024 Pfingsten	Hauptgang	Sauerbraten Rheinischer Art, gebutterter Romanesco und Kartoffelauflauf	S,A,Z ,M,G 8	Gratin vom Romanesco auf Kartoffelsockel an Käse-/Kräutersoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Puddingdesserts	M,A,1	Puddingdesserts	M,A,1
 Dienstag 21.05.2024	Hauptgang	Würziger Kartoffelgratin mit Wurst- / Gemüseeinlage an Kräutersoße	S,A,Z ,G,M, 8	Kartoffel- / Gemüsegratin mit Weichkäse und Kräutersoße	A,Z, W,G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1
 Mittwoch 22.05.2024	Hauptgang	Geflügelsteak in fruchtiger Currysoße mit Nudeln und Fingermöhren	C,A,Z ,G,M, 1,2,3	Badischer Kirschblotzer mit Vanillecreme	A,Z,G ,M,1, 2,3,
	Nachspeise	Fruchtgelee		Fruchtgelee	
 Donnerstag 23.05.2024	Hauptgang	Pikanter Fleischspieß in würziger Soße, mit Balkangemüse auf Kräuterreis	S,A,Z ,G,2, 3	Vegetarisches Ragout von Soja und Gemüse auf Kräuterreis	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Nougatcreme	M,A,1	Nougatcreme	M,A,1
 Freitag 24.05.2024	Hauptgang	Tilapiafilet mit Gemüse-/ Käsehaube an Kartoffelbeilage und leichter Soße	F,A,Z ,G,M,	Mediterrane Gemüseplätzchen mit Weichkäse an Rahmgemüse und Kartoffeln	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2
 Samstag 25.05.2024	Hauptgang	Krakauer Würstchen an hausgemachten Salaten (Kartoffel- & Nudelsalat)	S,A,Z ,8,G, M	Vegetarische Bratwurst an hausgemachten Salaten (Kartoffel- & Nudelsalat)	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Joghurtdessert Mango	M,A,1	Joghurtdessert Mango	M,A,1
 Sonntag 26.05.2024	Hauptgang	Hähnchenfilet im Schinkenmantel an Reis und tomatisierter Gemüsepfanne	C,A,Z ,1,2,3	Vegetarisch gefüllte Gurkenschnitzchen an Reis und Gemüsesoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischart: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.