

SPEISEPLAN VOM 07.04.2025 – 11.04.2025

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 07.04.	Backerbsensuppe A/C/L Putenrahmgulasch (EU) A/G/L/O Nudeln A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Backerbsensuppe A/C/L Gemüserahmgulasch A/G/L Reis G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 08.04.	Zucchinicremesuppe A/G/L/O Bratwürstel G Sauerkraut A/L/O Kartoffel G/L	Zucchinicremesuppe A/G/L/O Krautspätzle A/C/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 09.04.	Klare Gemüsesuppe mit Nudeleinlage A/C/L Mariniertes Schweinerückensteak Pfeffersauce A/G/L/M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Klare Gemüsesuppe mit Nudeleinlage A/C/L Kaiserschmarrn A/C/F/G/H Apfelmus Milch G
Donnerstag, 10.04.	Karfiolcremesuppe A/G/L/O Gebratener Fleischkäse G/M Senfragout N/O Kartoffelpüree G/L Babykarotten G/L	Karfiolcremesuppe A/G/L/O Gebackene Mozzarellasticks auf Blattsalat mit Krendressing A/C/G/L/M/O
Freitag, 11.04.	Frittatensuppe A/C/F/GH/L Gebackenes Seelachsfilet A/C/D/G/M Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffelsalat A/L/M/O	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Cannelotti mit Käse und Spinat gefüllt A/C/G/L Tomatenragout G/L Gemischter Salat C/G/M/O

GUTEN APPETIT

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M- Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.