

# Speiseplan für die Woche vom 06.05.2024 – 12.05.2024

KW 19	Vollkost	Leichte Kost	Gemüsegericht		Dessert	Allergene
<b>Mo</b> 06.05	Kasslerscheibe Kartoffelstampf <sup>g</sup> Rahm- blumenkohl <sup>g</sup>	Gekochte Eier Senfsoße <sup>g,j,i</sup> Kartoffeln Spinat* <sup>G</sup>	Nudeln <sup>aA</sup> Pilz-Gemüse- Rahmsoße <sup>g,i</sup>		Mocca- Quarkspeise <sup>g</sup>	a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut <sup>®</sup> (Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme
<b>Di</b> 07.05	Kohlrabi- Kichererbsen- eintopf mit Speckwürfel <sup>8</sup>	Hähnchenbrust Oreganosoße <sup>g</sup> Kartoffeln, Mischgemüse <sup>g</sup>	Vegetarische gefüllte Zucchini <sup>g</sup> Tomatensoße Kartoffelpüree <sup>g</sup>		Aprikose mit Vanillesauce <sup>g</sup>	b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte
<b>Mi</b> 08.05	Hackbraten <sup>c,i,j</sup> Erbsen und Möhren Kartoffeln	Nudeln mit Spinat- Käse <sup>2</sup> -Soße <sup>g</sup> , Rohkostsalat	Kartoffel Gemüse- Auflauf <sup>g,i,j</sup>		Griespudding <sup>g</sup>	h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse
<b>Do</b> 09.05 Christi Himmel- fahrt	Schweinerücken- steak in Parmesan <sup>c,g</sup> Mantel Nudeln <sup>aA</sup> Zucchini <sup>g</sup> Tomatensoße <sup>1,3,8</sup>	Hühnerfrikasse <sup>g</sup> mit Spargel, Karotten und Reis	Gefüllte Kartoffeltaschen <sup>g</sup> Brokkoli Kräuterdipp <sup>g</sup>		Erdbeer-Joghurt <sup>g</sup>	i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite
<b>Fr</b> 10.05	Paniertes Nacken- kotelet <sup>aA,c</sup> (o. Kno) grüne Bohnen Kartoffeln	Seelachs gedünstet, Senfi- Dillsoße <sup>g,i</sup> Kartoffeln, Blattspinat <sup>g,i</sup>	Geschmorter Weißkohl <sup>g,i</sup> Tomatensauce <sup>l</sup> Püree <sup>g</sup>		Pfirsich- Quarkg	m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte
<b>Sa</b> 11.05	Nudel-Gemüse Eintopf <sup>aA,i</sup> Schweine- fleischklopse <sup>aA</sup>	Graupen <sup>aA,aC,i,-</sup> Gemüse -Eintopf mit Rindfleisch	Graupen <sup>aA,aC,i,-</sup> Gemüseeeintopf mit Kartoffeln		1 Stück Frischobst	<b>Zusatzstoffe</b> 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart u. Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff
<b>So</b> 12.05	Zwiebelbraten <sup>i</sup> vom Schwein Kartoffelklöße <sup>c</sup> Schwarzwurzeln <sup>g</sup>	Putenragout <sup>i</sup> Kartoffeln, Mischgemüse	Karottenbratling <sup>aA,c,i,j,g</sup> Kartoffeln, Mischgemüse <sup>i</sup>		Pudding <sup>g</sup>	13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!