

Mittagsmenü der 02. Woche, vom 16. 02 . 26 bis 22. 02 . 26

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Voll-
Passiert

	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
16.02.	Spargelcremesuppe Spaghetti "Bolognese" Parmesan Blattsalat Schokopudding mit Sahne	Spargelcremesuppe Gnocchi mit Gemüse- Gorgonzolasoße Blattsalat Schokopudding mit Sahne	Spargelcremesuppe Kirsch-Topfenstrudel Schokosoße Schokopudding mit Sahne	
	MI EI GW SF SE SO SU	MI EI GW SE SO SF SU	MI EI GW SE SO	
Dienstag 17.02.	Bärlauch Cremesuppe Würstelgulasch Mischgemüse Bratkartoffeln Creme-Dessert	Bärlauch Cremesuppe Lammeintopf mit Bohnen und Kartoffelwürfel Creme-Dessert	Bärlauch Cremesuppe Mini Pfannkuchen "Fluffis" Aprikosenmus Creme-Dessert	
	MI EI GW SE SO	MI EI GW SE SO	MI EI GW SE SO	
Mittwoch 18.02. <i>Ascher Mittwoch</i>	Brokkoli Cremesuppe Forelle "Müllerin" braune Butter, Zitrone Petersilienkartoffeln, Salat Birnenkompott	Brokkoli Cremesuppe Tortellini mit Pilzrahmsauce Salat Birnenkompott	Brokkoli Cremesuppe Grießauflauf Puddingsoße Birnenkompott	
	MI EI GW SE SO FI SF	MI EI GW SE SO SU SF	MI EI GW SE SO SF	
Donnerstag 19.02.	Geflügelsuppe mit Reis Saures Lünglerl Semmelknödel Gelbe Grütze	Geflügelsuppe mit Reis Brät-Gemüseplanzer Kohlrabigemüse Nudeln Gelbe Grütze	Geflügelsuppe mit Reis Reisbrei mit Zimtucker Kirschsoße Gelbe Grütze	
	MI EI GW SE SO SU	MI EI GW SE SO	MI EI GW SE SO	
Freitag 20.02.	Tomatensuppe Fischfilet "gebacken" Remoulade Kartoffelsalat mit Kresse Buttermilch Dessert	Tomatensuppe gefüllt Zucchini mit Gemüse, Sauce Hollandaise Kartoffeln Buttermilch Dessert	Tomatensuppe Quarkkeulchen Fruchtsoße Buttermilch Dessert	
	MI EI GW SE SO FI SF	MI EI GW SE SO SU	MI EI GW SE SO	
Samstag 21.02.				
Sonntag 22.02.				

Grüne Kennzeichnung = Fleischlos

Beim Frühstück können Sie ihr Mittagsmenü für den nächsten Tag bestellen. Sie haben freie Menüwahl, beachten Sie jedoch Ihre Diätformen. Eine normale Portion des Mittagssessen enthält durchschnittlich 4,5 BE
Speisen werden mit jodierten Speisesalz zubereitet

Im unterem Bereich der Menüs finden Sie die Buchstabenkürzel für die wichtigen allergieauslösende Lebensmittel und die Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müsse.

Neben diesen Plan befindet sich eine Erklärung der Zeichen.
Für Rückfragen steht ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung

Änderungen vorbehalten!
Die Küchenleitung