

Mittagsmenü der 10. Woche, vom 02. 03. 26 bis 08. 03. 26

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
Montag 02.03.	Currycremesuppe Lasagne mit Käse überbacken bunter Salat Vanille-Pudding mit Sahne	Currycremesuppe Gemüseplanzer Kurkumasoße, Püree bunter Salat Vanille-Pudding mit Sahne	Currycremesuppe gemischter Strudel Schokosauce Vanille-Pudding mit Sahne	
	MI EI GW SE SO SU SF 1	EI GW MI SE SO SU SF 1	MI EI GW SE SO NU 1	
Dienstag 03.03.	geröstete Semmelsuppe Schupfnudeln mit Kraut und Speck Paradies-Creme	geröstete Semmelsuppe Thunfisch-Pizza Salat Paradies-Creme	geröstete Semmelsuppe Nougat-Topfen-Knödel Cappuccino-Puddingsauce Paradies-Creme	
	MI EI GW SE SO SU 2 3 8	MI EI GW SE SO FI SF 8	MI EI GW SE SO 8	
Mittwoch 04.03.	Erbsensuppe Kalbskäse Rahmspinat Kartoffelpüree Apfelmus	Erbsensuppe Penne (Nudeln) mit Tomatenragout Parmesan, Salat Apfelmus	Erbsensuppe Kaiserschmarrn mit Rosinen, Äpfeln, Mandeln Zimtucker Apfelmus	
	MI EI GW SE SO 2 3 4 7	MI EI GW SE SO SU 2 3	MI EI GW SE SO NM 2 3	
Donnerstag 05.03.	Kohlrabi- Cremesuppe Geschnetzeltes "Gyros Art" Tomatenreis Tsatsiki Blattsalat Quark-Dessert	Kohlrabi-Cremesuppe Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat Quark-Dessert	Kohlrabi-Cremesuppe Arme Ritter (Weißbrot mit Pflaumenmus gebacken) Pistazienpuddingsauce Quark-Dessert	
	EI GW MI SE SO SU 1 3	EI GW MI SE SO SF 1 3	EI GW MI SE SO 1 3 8	
Freitag 06.03.	Tomatensuppe Matjesfilet "Hausfrauen Art" (Zwiebel, Apfel, Essiggurke in Sauerrahm) Kartoffeln Kuchen	Tomatensuppe Blumenkohl-Brokkoli- Käse-Auflauf mit Kartoffeln, Hollandaise Kuchen	Tomatensuppe Quarkauflauf Aprikosen Karamellpuddingsauce Kuchen	
	MI EI GW SE SO FI NU 1 8	MI EI GW SE SO SU NÜ 1 8	MI EI GW SE SO NU 1 8	
Samstag 07.03.				
Sonntag 08.03.				

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 Mittagessens enthält durchschnittlich 4,5 BE
Die Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Im unterem Bereich der Menü's finden Sie die Buchstabenkürzel für die wichtigsten allergieauslösenden Lebensmittel, und die Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müssen.

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

Änderungen vorbehalten!
Die Küchenleitung