

Mittagsmenü der 16. Woche, vom 13. 04. 26 bis 17. 04. 26

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Voll-
Passiert

	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
Montag 13.04.	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 14.04.	Gemüsecremesuppe Schupfnudeln mit Kraut und Speck Paradies-Creme	Gemüsecremesuppe Thunfisch-Pizza Salat Paradies-Creme	Gemüsecremesuppe 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 NU 8	
Mittwoch 15.04.	Erbensuppe Leberkäse Rahmspinat Kartoffelpüree Apfelmus	Erbensuppe Penne (Nudeln) mit Tomatenragout Parmesan, Salat Apfelmus	Erbensuppe 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 16.04.	Kohlrabi-Cremesuppe Geschnetzeltes "Gyros Art" Tomatenreis Tsatsiki Blattsalat Früchte-Quark	Kohlrabi-Cremesuppe Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat Früchte-Quark	Kohlrabi-Cremesuppe Arme Ritter (Weißbrot mit Pflaumenmus gebacken) Pistazienpuddingsauce Früchte-Quark	
	EI GW MI SE SO SF 1 8	EI GW MI SE SO SF 1 8	EI GW MI SE SO 1 8	
Freitag 17.04.	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 2 8	MI EI GW SE SO SU NU 1	MI EI GW SE SO NU 8	
Samstag 18.04.				
Sonntag 19.04.				

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