

Speiseplan

22.07.2024 bis 28.07.2024

	Menü 1	A	Z	Menü 2	A	Z	Dessert	A	Z
Montag	Gulasch vom Schwein	KV		Blumenkohlkäse-Bratling	GG,ML,WZ		Eingemachte Pfirsichwürfel	KV	
	Broccoliröschen	ML		Hollandaise	EI,ML				
	Kartoffelpüree	ML	2	Prinzessbohnen	ML				
				Salzkartoffeln	KV				
Dienstag	Reibekuchen	GG,EI,WZ		Überbackene Käse-Tortellini mit mediterranen Kräutern	GG,EI,ML,WZ	1	Joghurt	ML	
	Apfelmus	KV	2	Tomatensoße	KV		dunkle Schokoraspeln	KV	
				Eisbergsalat	KV				
				Essig Öl Dressing	SE,SU	2,13			
Mittwoch	Bunter Bohneneintopf	ML,SL	2	Schwäbische Gemüsemaultasche in Gemüsebrühe	GG,EI,SL,WZ		Karamellpudding und Schlagsahne	ML	
	Bockwurst von der Pute	SO,SL,SE	1,2,3,16	Landbrot	GG,WZ,RO				
	Landbrot	GG,WZ,RO							
Donnerstag	Frikadelle vom Schwein	GG,EI,WZ		Gnocchis mit Balkangemüse in der Pfanne geschwenkt	EI		Götterspeise Himbeer	KV	
	Bratensoße	KV		Sauerrahmdipp	ML		mit Vanillesoße	ML	12
	Kohlrabi in Rahm	ML	2						
	Salzkartoffeln	KV							
Freitag	Matjesfilet natur	FI,ML	1	Heidelbeerpfannkuchen	GG,EI,ML,WZ		Sauerkirsch-Schokomousse	ML	2
	Zwiebel-Gurken-Quark	ML	4,12	Vanillesoße	ML	12			
	Kartoffeln	ML							
Samstag	Erbseneintopf	ML,SL	2	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Ingwer und Chili	ML	2	Zitronenquark	ML	
	Mettwurstscheiben vom Schwein	KV	1,2				Löffelbiskuit	GG,EI,WZ	
Sonntag	Gebratene Mini-Schweinshaxe	KV		Broccoli-Nuss-Ecke	GG,SF,WZ,HF,MA,HN		Bayerische Birnen-Creme	ML	
	Malzbiersoße	GG,GE	12	Champignonrahmsauce	ML		dunkle Schokoraspeln	KV	
	Kaisergemüse	ML		Kaisergemüse	ML				
	Petersilienkartoffeln	ML		Kartoffeln	ML				

A = Allergene sind mit Buchstaben, und Z = Zusatzstoffe sind mit Zahlen kenntlich gemacht. Die Legende dieser Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang. Änderungen vorbehalten!

Speiseplan
22.07.2024 bis 28.07.2024

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Gulasch vom Schwein Broccoliröschen Kartoffelpüree	Blumenkohlkäse-Bratling Hollandaise Prinzessbohnen Salzkartoffeln	Eingemachte Pfirsichwürfel
Dienstag	Reibekuchen Apfelmus	Überbackene Käse-Tortellini mit mediterranen Kräutern Tomatensoße Eisbergsalat Essig Öl Dressing	Joghurt dunkle Schokoraspeln
Mittwoch	Bunter Bohneneintopf Bockwurst von der Pute Landbrot	Schwäbische Gemüseaultasche in Gemüsebrühe Landbrot	Karamellpudding und Schlagsahne
Donnerstag	Frikadelle vom Schwein Bratensoße Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	Gnocchis mit Balkangemüse in der Pfanne geschwenkt Sauerrahmdipp	Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße
Freitag	Matjesfilet natur Zwiebel-Gurken-Quark Kartoffeln	Heidelbeerpfannkuchen Vanillesoße	Sauerkirsch-Schokomousse
Samstag	Erbseintopf Mettwurstscheiben vom Schwein	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Ingwer und Chili	Zitronenquark Löffelbiskuit
Sonntag	Gebratene Mini-Schweinshaxe Malzbiersoße Kaisergemüse Petersilienkartoffeln	Broccoli-Nuss-Ecke Champignonrahmsoße Kaisergemüse Kartoffeln	Bayerische Birnen-Creme dunkle Schokoraspeln

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!