



Speiseplan für den Zeitraum vom 29.04. bis 07.06.2024

Abweichungen vom Plan sind möglich, vor allem während der Ferienzeit.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.04.–03.05.	A Tomate-Mozzarella-Baguette (15,21)	A Sahnehering mit Pellkartoffeln (4,18,21)	A Tag der Arbeit	A Fischfilet á la Bordelaise mit Kartoffeln und Senfsoße (18,24)	A Kartoffelpuffer mit Apfelmus (4,15,17)
	B Kürbissuppe	B vegetarische Lasagne (15,21)		B Kichererbsen mit Brokkoli und Currysoße (22)	B Nudeln mit Käsesoße (21,15)
06.–10.05.	A Gnocchi mit Tomatensoße und Käse (15,21)	A Fischboulette mit Reis und Kräutersoße (15,17,18,24)	A Hühnerfrikassee mit Reis (15,23)	A Chr. Himmelfahrt	A Hefeklöße mit Obst (15,21)
	B Erbseneintopf (22,23)	B Kartoffelspalten mit geb. Feta und Grillgemüse (21)	B gebutterte Ravioli mit Pesto und Käse (15,21)		B Möhre Curry mit Reis
13.–17.05.	A Kohlrabischnitzel mit Reis und Kräutersoße (15,21)	A Fischstäbchen mit Kartoffeln und Senfsoße (15,18,21,24)	A Ofengemüse mit Kartoffelspalten	A gebratenes Zanderfilet mit Dillsoße und Kartoffeln (15,18)	A Schokosuppe mit Cornflakes (15,21)
	B Rote-Linsen-Suppe (22,23)	B Pilzpfanne mit Butterspätzle (15,21)	B Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen (15)	B Käsespätzle (15,21)	B Bratkartoffeln mit Spiegelei und saurer Gurke (7,17)
20.–24.05.	A Pfingstmontag	A Ratatouille mit Kartoffelspalten und Tzatziki (21)	A Schweinebraten mit Buttererbsen und Kroketten (15,23,24)	A Spinat-Lachs-Lasagne (15,18,21)	A Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker und Apfelmus (15,21)
	B	B Backfisch mit Kartoffelsalat (15,18)	B Fenchelgratin (21)	B Linseneintopf (22,23)	B Chili sin carne mit Taco-Chips (20,22)
27.–31.05.	A Schupfnudeln mit Kräutersoße und geb. Blumenkohl (15,20,21)	A Fischnuggets mit Kräutersoße und Reis (15,18)	A Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße (15,17)	A Frühlingsrolle mit Asia-Nudeln (15)	A Grießbrei mit Obst (15,22)
	B Weiße-Bohnen-Eintopf (22,23)	B Blumenkohlcurry mit Basmatireis	B Nudeln mit Tomatensoße (15,17)	B Kartoffelsuppe (23)	B Gnocchiauflauf (15)
03.–07.06.	A Pellkartoffeln mit Quark & Leinöl (21)	A Pasta mit Lachs und Zitronen-Buttersoße (15,18,21)	A Chili con Carne mit Taco-Chips (22)	A Kartoffeltaschen mit Dip und Salat (21)	A Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus (4,21)
	B Grüne-Bohnen-Eintopf (22,23)	B Pasta mit Pesto und Hartkäse (15,19,21)	B Gemüseauflauf (21,23)	B Käse-Lauch-Suppe mit Knoblauchcroutons (21)	B Falafelbällchen mit Couscous und Joghurtdip (15,22)

Das Handbuch der Allergene liegt frei zugänglich am Tresen aus.

Zusatzstoffe/Allergene: 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier/Eierzeugnisse 18) Fisch/Fischerzeugnisse 19) Nuss/Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam