



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü vegetarisch
Montag 04.03.2024	Champignoncremesuppe ^l Haschee ^{SuG} mit Spiralnudeln ^{e,w,w1} und Blattsalat Erdbeer-Rhabarberjoghurt ^{25,6,l}	Champignoncremesuppe ^l Kartoffelgratin mit Gemüeswürfelchen ^{10,3,d,l,x} dazu Kräutersoße ^{1,d,l,w,w1} und Blattsalat Erdbeer-Rhabarberjoghurt ^{25,6,l}	Champignoncremesuppe ^l Germknödel mit Kirschfüllung ^{e,l,w,w1} dazu Dessertsoße Vanillegeschmack ^{1,l} Erdbeer-Rhabarberjoghurt ^{25,6,l}
Dienstag 05.03.2024	Spinatcremesuppe ^l Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten ^{1,d,l,w,w1} dazu Butterreis ^l Karamellpudding ^l	Spinatcremesuppe ^l Kartoffeltokane mit Speck ^{2,3,5,SuG} Karamellpudding ^l	Spinatcremesuppe ^l Käsespätzle ^{1,d,e,l,w,w1} mit Zwiebelschmelze ^{1,l} dazu Blattsalat Karamellpudding ^l
Mittwoch 06.03.2024	Gebrannte Grießsuppe ^{d,w,w1} Schwäbischer Ofenschlupfer ^{e,l,w,w1} dazu Dessertsoße Vanillegeschmack ^{1,l} Kirschkompott	Gebrannte Grießsuppe ^{d,w,w1} Wiener Backhendel ^{e,w,w1} , Cocktail- soße ^{1,25,e,l,p,w,w1} , Kartoffelecken ^{w,w1} , Blattsalat Kirschkompott	Gebrannte Grießsuppe ^{d,w,w1} Sojageschnetzeltes mit Champignons und Karotten ^{h,l} dazu Dampfreis Kirschkompott
Donnerstag 07.03.2024	Graupensuppe ^{d,w,w3} Leberknödel ^{e,SuG,w,w1} mit Bratensoße, Kartoffelpüree ^l und Sauerkraut Heidelbeerquarkdessert ^l	Graupensuppe ^{d,w,w3} gebackener Fleischkäse ^{2,3,7,SuG} , Bratensoße, Kartoffelpüree ^l , Rahmerbsen ^{1,d,l,w,w1} Heidelbeerquarkdessert ^l	Graupensuppe ^{d,w,w3} Ravioli mit Ricotta-Gemüsefüllung ^{e,h,l,w,w1} dazu Tomatensoße ^d und Blattsalat Heidelbeerquarkdessert ^l
Freitag 08.03.2024	Erbsencremesuppe ^l Seelachs in Cornflakespanade ^{f,w,w1,w3} , Soße Hollandaise ^{e,l} , Kartoffel ^{1,l} , Broccoliröschen Granatapfeljoghurt ^l	Erbsencremesuppe ^l Spitzkohlnudeln mit Gemüse und Speck ^{2,3,d,l,SuG,w,w1} dazu Bratensoße Granatapfeljoghurt ^l	Erbsencremesuppe ^l Curry aus Kartoffeln, Karotten, Chinakohl und roten Linsen ^{1,2,3,4,d,h,w,w1} Granatapfeljoghurt ^l
Samstag 09.03.2024	Toskanischer Gemüseeintopf mit weißen Bohnen ^{1,2,d,l} und Mettendenscheiben ^{2,3,SuG} dazu geröstetes Ciabattabrot ^{w,w1,w2,w3} Götterspeise mit Dessertsoße ^{1,l}	Penne ^{w,w1} mit Tomatensoße ^d und Reibekäse ^l dazu Blattsalat Götterspeise mit Dessertsoße ^{1,l}	Toskanischer Gemüseeintopf mit weißen Bohnen ^{1,2,d,l} dazu geröstetes Ciabattabrot ^{w,w1,w2,w3} Götterspeise mit Dessertsoße ^{1,l}
Sonntag 10.03.2024	Riebelesuppe ^{d,e,w} Tafelspitz ^d mit Meerrettichsauce ^{1,10,3,d,l,w,w1,x} , Bouillonkartoffeln ^{1,d,l} und Rote Beete Salat ⁵ Eisdessert Vanille-Nuss ^{1,l,n,n2}		Riebelesuppe ^{d,e,w} Broccoli-Nussecke ^{d,e,n,n1,n2,w,w1,w4} , Sahne- soße ^{1,d,l,w,w1} , Kartoffel ^{1,l} , Rote Beete Salat ⁵ Eisdessert Vanille-Nuss ^{1,l,n,n2}

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=mit Süßungsmitteln, 6=enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 7=mit Phosphat, 8=gewachst, 9=geschwärzt, 10= geschwefelt, 25=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 42=kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b=Lupine und Lupinererzeugnisse, c=Sesam und Sesamerzeugnisse, d=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e=Eier und Eiererzeugnisse, f=Fisch und Fischerzeugnisse, h=Soja und Sojaerzeugnisse, k=Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, l=Milch und Milcherzeugnisse, m=Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, n=Schalenfrüchte und Erzeugnisse, n1=Mandeln, n2=Haselnüsse, n3=Walnuss, n4=Kaschunüsse, n5=Pecanuss, n6=Paranuss, n7=Pistazien, n8=Macadamianuss, p=Senf und Senferzeugnisse, v=Erdnuss und Erdnusserzeugnisse, w=glutenhaltiges Getreide, w1=Weizen, w2=Roggen, w3=Gerste, w4=Hafer, w5=Dinkel, w6=Kamut, x=Schwefeldioxide/Sulfite

Zutaten: SuG=enthält Schwein und Gelatine

Guten Appetit wünscht das Küchenteam

Änderungen vorbehalten