

MENÜPLAN VOM 14.04.2025 BIS 20.04.2025 [KW 16]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 MONTAG 14.04.2025	Fleischklößchen Suppe		Obstkuchen
	Kalbsbratwurst (2,16), dazu Porree und Salzkartoffeln	Dampfnudeln mit Kirschen und Vanillesauce	
	Fruchtjoghurt Granatapfel		Pizzabrötchen
DIENSTAG 15.04.2025	Geflügel-Currysuppe		Zitronenkuchen
	Frikadellen(s) mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Rindsgulasch dazu Nudeln und Gurkensalat	
	Pudding Himbeer		Schweinekopfsülze (1,2) mit Remoulade
MITTWOCH 16.04.2025	Süßkartoffeln-Limettensuppe		Kirsch-Vanille-Plunder
	Cevapcici(g) mit Paprika-Rahmgemüse und Basmatireis	Rührei mit Kräutern, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree	
	Bananencreme		Zwiebelsuppe
DONNERSTAG 17.04.2025	Currywurst-Gulasch(g) mit Krautsalat (2,7), dazu Pommes		Donut
	Erbseintopf mit Bockwurst(g) und Brötchen		
	Johannisbeer-Dessert		Brotaufstrich mit Paprika
FREITAG 18.04.2025	Möhrensuppe		Obstfladen
	Heringstipp mit Apfel, Zwiebel und Gurke (4), dazu Kartoffeln und Tagessalat	Gnocchi-Auflauf Tomate-Mozzarella, dazu Tagessalat	
	Schoko- Schmanddessert		Rösti nach Elsässer Art (1,2,16)
SAMSTAG 19.04.2025	Linseneintopf mit Fleischeinlage(s/r), dazu Brötchen		Pflaumenkuchen
	Spätzle Pilzpfanne in Sahnesauce, dazu Salat		
	Birnenkompott		Gurkenhappen (4)
SONNTAG 20.04.2025	Rindfleischsuppe		Tiramisu-Sahnetorte
	Schulterbraten(r) in kräftiger Biersauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelgratin	Hähnchenbrustfilet in Kräutersauce mit Salzkartoffeln, dazu Salat	
	Rotweincreme		Waldorfsalat mit Rosinen

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig (r) Rindfleisch (s) Schweinefleisch (h) Hähnchenfleisch (p) Putenfleisch (g) Geflügel

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451- 6209 9925.