

# MENÜPLAN DES CAFÉ FRANZ

KALENDERWOCHE 17



	VORSUPPE	MENÜ A	MENÜ B	NACHSPEISE
<b>MONTAG</b> <b>21.04.2025</b>				
<b>DIENSTAG</b> <b>22.04.2025</b>	Gemüsesüppchen	Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen, dazu Reis	Hackfleisch (r)-Käse-Lauch-Eintopf, dazu Brötchen	Apfelmus
<b>MITTWOCH</b> <b>23.04.2025</b>	Kürbissuppe	Sahne-Heringstipp, dazu Salzkartoffeln und Tagessalat	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	Cappuccino Pudding
<b>DONNERSTAG</b> <b>24.04.2025</b>		Kassler-Nacken (s) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott und Vanillesauce	Schokopudding mit Plätzchen
<b>FREITAG</b> <b>25.04.2025</b>	Lauchcremesuppe	Forellen gegrillt mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Fleischbällchen (r) in Tomatensauce, dazu Käse-Maccaroni	Kirschcreme
<b>SAMSTAG</b> <b>26.04.2025</b>		Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleischeinlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen	Pfirsichkompott
<b>SONNTAG</b> <b>27.04.2025</b>	Tomatensuppe	Lammhacksteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Balkangemüse und Buttergnocchi	Schweinefleisch in Paprikasauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	Haselnusscreme

## ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

(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.

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!**