


MENÜPLAN VOM 21.04.2025 BIS 27.04.2025 [KW 17]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 21.04.2025	Steinpilzsuppe		Erdbeertorte
	Spanferkelrollbraten (s) mit Kräuterbrät-Füllung, dazu Bohnen mit Speck und Butterkartoffeln	Putenbraten (p) in Cranberrysauce, dazu bunte Karotten und Butterkartoffeln	
	Eis		
DIENSTAG 22.04.2025	Gemüsesüppchen		Berliner
	Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen, dazu Reis	Hackfleisch (r)-Käse-Lauch-Eintopf, dazu Brötchen	
	Apfelmus		
MITTWOCH 23.04.2025	Kürbissuppe		gefüllter Streusel-Kuchen
	Sahne-Heringstipp, dazu Salzkartoffeln und Tagessalat	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	
	Cappuccino Pudding		
DONNERSTAG 24.04.2025	Kassler-Nacken (s) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott und Vanillesauce	Bienenstich
	Schokopudding mit Plätzchen		Pizzabrötchen
	Lauchcremesuppe		Obstfladen
FREITAG 25.04.2025	Forellen gegrillt mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Fleischbällchen (r) in Tomatensauce, dazu Käse-Maccaroni	Vanillepuddingsuppe
	Kirschcreme		Eierlikör-Bisquitrolle
	Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerflescheinlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen	Kartoffeltaschen
SAMSTAG 26.04.2025	Pfirsichkompott		Latte-Macchiato-Sahnetorte
	Tomatensuppe		
	Lammhacksteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Balkangemüse und Buttergnocchi	Schweinefleisch in Paprikasauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	
SONNTAG 27.04.2025	Haselnusscreme		Kartoffelsalat

(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.