

21.Kw

SPEISEPLAN



22.05.-28.05.2023

Vollkost

Vegetarische Kost

Schonkost

Montag

Spaghetti Napoli(A,G,I,L) mit geschmo-
grünem Salat in
Buttermilchdressing(1,G)

Quinoa-Chili mit Bohnen
und Schmand (3,A,G,I) dazu
Reis(G,I) und grüner Salat in
Buttermilch(1,G)

Vanillejoghurt(2,G)

Dienstag

Kasselerbraten mit Burgundersauce
(2,4,A,F,I,L) Speckböhnchen (2,3,G)
gebackene Kartoffeln (G)

Gefüllte Zucchini(F,G,I) an
Tomatensauce und Reis(G,I)

Nougatcreme(A,C,F,G,H)

Mittwoch

Frühlingsgemüseintopf mit Kartoffeln,
Eierstich und Fleischeinlage(C,I), dazu
ein Suppenbrötchen(A) mit
Kräuterbutter(7,G)

Rote Linsensuppe(I) mit
Fladenbrot(3,A,C,F,G,K)
und Humus(K)

Grießflammeri (A,G) mit
Rhabarberkompott(L)

Donnerstag

„Zürcher Geschnetzeltes“ vom
Schwein(G,I) mit Reis(G,I)
und Rahmgurkensalat(G,J)

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand(G)
und sautierten Pilzen

Schokocreme(A,C,G,H)

Freitag

„Spinat- Fisch –Lasagne(A,C,D,G)
und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing(J,L)

Tomaten-Blumenkohlaufauf(1,2,G)

Pfirsichtopfen mit Erdbeersauce(G)

Diese Gerichte können gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe enthalten: **1 Farbstoff**, 2 Konservierungsstoff, **3 Antioxidationsmittel**, 4 Geschmacksverstärker, **5 geschwefelt**, 6 geschwärzt, **7 gewachst**, 8 Phosphat, **9 Süßungsmittel**, 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, **11 enthält eine Phenylalaninquelle**, 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Folgende Allergene Können enthalten sein: **A- Glutenthaltiges Getreide**, B-Krebstiere, **C- Eier**, D- Fisch, **E- Erdnüsse**, F -Soja, **G -Milch**, H- Schalenfrüchte(Nüsse), **I -Sellerie**, J -Senf, **K- Sesam** L- Schwefeldioxid und Sulfite, **M -Lupinen**, N- Weichtiere

Für die Richtigkeit der Angaben unserer Zulieferer übernehmen wir keine Gewähr