

## Speisenplan KW 12 vom 18.03.19 bis 24.03.19



Name:



**Menü I 6,80 €**

**Menü II 5,20 €**

MO 18.03.	<b>Kohleintopf mit dicker Rippe</b>		<b>Grießbrei mit Früchten</b>	Mi, Ei Ei
				Mi
DI 19.03.	<b>Schinkenbratwurst auf Wirsinggemüse, dazu Stampfkartoffeln</b>		<b>Blumenkohl-Brokkoli-Gratin mit gewürfeltem Katenschinken</b>	Mi, Ei, Ei Gl
MI 20.03.	<b>Rote gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Reis</b>		<b>Spaghetti Carbonara, dazu einen gem. Salat</b>	Mi, Ei, Ei Ei
				Mi
DO 21.03.	<b>Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu grüner Salat in Sahnesoße</b>		<b>Pfannkuchen mit Kirschgrütze</b>	Gl, Mi, Ei Ei
FR 22.03.	<b>Geräucherter Lachs mit Kräuterquark, dazu Ofenkartoffeln und einen gem. Salat</b>		<b>Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch</b>	Gl, Mi, Ei Ei
				Mi
SA 23.03.	<b>Gulaschsuppe "Hausfrauen Art" dazu Baguett Brot</b>		<b>Tortelloni in Tomatensoße, dazu gek. Schinkenstreifen und einen gem. Salat</b>	Mi, Ei Ei
				Mi
SO 24.03.	<b>Spanferkelbraten in Rahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Princessbohnen</b>		<b>Gemüseteller mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree</b>	Mi, Ei Ei
			<b>EIS</b>	Gl

Eine Menübestellung vegetarisch, vegan, oder Lactosefrei ist jederzeit möglich.



Nach geltendem Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe sowie Allergene zu kennzeichnen:

**Zusatzstoffe**

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 geschwefelt, 4 gewachst, 5 geschwärzt, 6 Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 7\* mit Phosphat, 8\* mit Sojaweiße, 9\* mit Milcheiweiß, 10\* mit Eiklar, 11\* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12\* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmitteln, 14 mit Antioxidationsmitteln, 15 mit Geschmacksverstärkern. (Ziffern 7\* - 12\* gelten nur für Fleischerzeugnisse)

**Allergene**

Ei / Eier, Gl / Gluten aus Weizen, Su / Schwefeldioxid, Sm / Sesam, Sl / Sellerie, Fi / Fisch, Ns / Nüsse

( Schalenfrüchte ), Mi / Milch, En / Erdnüsse, Lu / Lupine, Sj / Soja, Sf / Senf, Kr / Kriebstier, We / Weichtiere