

## Speisenplan KW 15 vom 08.04.19 bis 14.04.19



Name:



**Menü I    6,80 €**

**Menü II    5,20 €**

MO 08.04.	<b>Cevapcici Röllchen mit Zaziki, Krautsalat und Pellkartoffeln</b>	<b>Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke</b>	Mi,Gl, Ei
		Mi	
DI 09.04.	<b>Senfeier in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b>	<b>Milchreis mit Backobst</b>	Mi,Ei, Gl
		Mi	
MI 10.04.	<b>Hähnchenbrustfilet "Gärtnerin Art "dazu Salzkartoffeln</b>	<b>Fruchtige Tomatensuppe mit Erbsen- und Fleischklößcheneinlage</b>	Mi,Gl, Ei
		Mi	
DO 11.04.	<b>Wir kochen gemeinsam mit Marina einen russischen Borschtsch und andere Leckereien.</b>		Gl,Mi, Ei
		Mi	
FR 12.04.	<b>Dorschfilet in Senfsoße, dazu einen Gurkensalat in Sahne und Salzkartoffeln</b>	<b>Kaiserschmarrn mit Fruchtsoße</b>	Gl,Mi, Ei
		Mi	
SA 13.04.	<b>Hausgemachte Frikadellen mit Erbsen.- Wurzelgemüse dazu Salzkartoffeln</b>	<b>Deftige weiße Bohnensuppe mit Suppengemüse und Fleischeinlage</b>	Mi
		Mi	
SO 14.04.	<b>Putensteak mit Soße und Kartoffelgratin, dazu Salatbeilage</b>	<b>Hähnchenkeule in Rahmsoße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln</b>	Mi,Ei
		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 Sojaweiß, 9\* mit Milcheiweiß, 10\* mit Eiklar, 11\* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12\* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmittel, 14 mit Antioxidationsmittel, 15 mit Geschmacksverstärker, ( 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 / Krebstier, We / Weichtiere