

## Speisenplan KW 16 vom 15.04.19 bis 21.04.19



Name:



**Menü I    6,80 €**

**Menü II    5,20 €**

MO 15.04.	<b>Putenbrustpfanne mit buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln</b>	<b>Käsenudeln mit Röstzwiebeln , dazu einen kleinen gem. Salat</b>	Mi,Gl, Ei
Mi			
DI 16.04.	<b>Bratwurst mit Erbsen und Wurzeln in heller Soße, dazu Stampfkartoffeln</b>	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>	Mi,Ei, Gl
Mi			
MI 17.04.	<b>Bunter Hackbraten mit Kartoffelgratin</b>	<b>Pfannengemüse mit Gnocchis, dazu einen Kräuterdipp</b>	Mi,Gl, Ei
Mi			
DO 18.04.	<b>Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat</b>	<b>Kartoffelauflauf mit Gemüse</b>	Gl,Mi, Ei
Mi			
FR 19.04.	<b>Forellenfilet mit Kerbelsoße, dazu Zuckermöhren und Salzkartoffeln</b>	<b>Käse- Lauch-Suppe mit Hackeinlage</b>	Gl,Mi, Ei
Mi			
SA 20.04.	<b>Gekochte Eier in Kräutersoße, dazu Kartoffeln und Gemüse</b>	<b>Bunter Salatteller mit gekochten Eiern</b>	Mi
Mi			
SO 21.04.	<b>Lammhacksteaks in pik. Sauce, dazu Butterrosenkohl und Kartoffelkroketten</b>	<b>Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest</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 Fleischzeugnisse )

**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