

Speiseplan vom 15.08. bis 21.08.2022



Tag	Menü 1	Menü 2 Vegetarisch
Mo.	Schweinskopfsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln Joghurtbecher (1,6,10,11,15)	Spiegelei mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke Joghurtbecher (1,6,10,11,15)
Di.	Hühnerfrikassee mit Champignons & Spargel dazu Butterreis Grießpudding (1,6,10,11,15)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffelplätzchen und Sauce Hollandaise Grießpudding (1,6,10,11,15)
Mi.	"Wuddel-Dick" Möhren-Eintopf mit frischem Bauch, Kochwurst Obst (1,6,10,11,15)	Pfannkuchen mit Apfelmus & Vanillesauce Obst (1,6,10,11,15)
Do.	Königsberger Klopse mit Kapernsauce Rote Bete und Salzkartoffeln Rote Grütze (1,6,10,11,15)	Schwäbische Käse Spätzle mit Röstzwiebeln und Salat Rote Grütze (1,6,10,11,15)
Fr.	Fischfilet gebraten mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Möhrensalat Apfeltraum (1,6,10,11,15)	Eier in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat Apfeltraum (1,6,10,11,15)
Sa.	Mediterraner Bohneneintopf mit Hackfleisch Zitronencreme (1,6,10,11,15)	Champignon-Creme-Suppe mit Baguette Zitronencreme (1,6,10,11,15)
So.	Kräuternackenbraten mit buntem Gemüse Salzkartoffeln und Sauce Creme-Dessert (1,6,10,11,15)	Gemüsestrudel mit Sauce Bernaise Creme-Dessert (1,6,10,11,15)

An- und Abmeldungen
sind **werktags von 9 bis 12 Uhr**
für den nächsten Tag möglich

Tel. (0 44 01) 93 73-88

Folgende Zusatzstoffe können
enthalten sein:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxydationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Phosphat
6. Milcheiweiß
7. Süßungsmittel
8. Phenylalaninquelle
9. geschwefelt

Folgende Allergene und Erzeugnisse
daraus können enthalten sein:

10. Sellerie
11. glutenhaltiges Getreide
12. Erdnüsse
13. Sesam
14. Lupinen
15. Soja
16. Senf