



Speiseplan vom 28.03.2022 bis 01.04.2022

Montag 28.03.2022	<p>✗ Menü 1: Kochklopse in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Rote Bete ^{A, C, G, J, O} 5,00 €</p> <p>Menü 2: Gemüseschnitzel mit Kräutersauce und Kartoffeln ^{A, C, G, I, O} 4,30 €</p> <p>Dessert: Tagesdessert 0,50 €</p>
Dienstag 29.03.2022	<p>✗ Menü 1: Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella dazu Penne in Tomatensahnesauce ^{A, G, O} 5,00 €</p> <p>Menü 2: gebutterte Kartoffeln mit Kräuterquark und Salat ^{G, I, J} (vt) 4,30 €</p> <p>Dessert: Tagesdessert 0,50 €</p>
Mittwoch 30.03.2022	<p>Menü 1: Schweinegulasch mit Kartoffeln und Gewürzgurke ^{A, G, I, J, 9} 5,00 €</p> <p>✗ Menü 2: Tomaten- Zucchini- Ragout mit Gnocchi und Parmesan ^{A, C, G} (vt) 4,30 €</p> <p>Dessert: Tagesdessert 0,50 €</p>
Donnerstag 31.03.2022	<p>Menü 1: Currywurst mit Kartoffelecken, Currysauce und Krautsalat ^{J, 2, 3, 8} 5,00 €</p> <p>✗ Menü 2: Blumenkohlröschen im Backteig mit Kräuter-Dip dazu Salat ^{A, C, G, O} 4,30 €</p> <p>Dessert: Tagesdessert 0,50 €</p>
Freitag 01.04.2022	<p>✗ Menü 1: Schweineschnitzel mit Jägersauce und Spätzle ^{A, C, G, O, 1} 5,00 €</p> <p>Menü 2: Grießbrei mit Kirschen ^{A, G} (vt) 4,30 €</p> <p>Dessert: Tagesdessert 0,50 €</p>

Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte und Nüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere, O Weizen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 mit Nitritpökelsalz

Legende

vt - vegetarisch, vn - vegan, d - Diät