







# Speiseplan vom 26.04. - 02.05.2021



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	 Möhrensuppe (i)	 klare Hühnersuppe mit Gemüse (b)	 Käsesuppe (i,m)	 Fädlesuppe (a <sup>1</sup> ,m,b)	 Gemüsesuppe (b)	<b>MAIFIERTAG</b> Frühlingsuppe (a <sup>1</sup> ,b,m)	 Champignon-suppe (i)
<b>Menü 1</b>	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln an Kartoffeln und Salat	Schaschlik Topf mit Nudeln (a <sup>1</sup> ,m) und Bohnensalat	Schnitzel (a <sup>1</sup> ,m,i) mit Pommes Frites und Salat	Spaghetti Bolognese mit einem Blattsalat	Reibekuchen (a <sup>1</sup> ,m) mit Apfelmus	Kutschergulasch mit Knödel (a <sup>1</sup> ) und Blumenkohl	gepökelter Krustenbraten an Bratensoße mit Kroketten und Erbsen & Möhren (a <sup>1</sup> ,m)
<b>Menü 2</b>	Bechamel Kartoffeln (a <sup>1</sup> ,m) mit Speck, dazu Leipziger Allerlei	Käse-Lauchsuppe (i) mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu rustikales Graubrot (a <sup>1</sup> ,m,i)	Herzhafter Curryeintopf mit Pastinaken, Sellerie, bunten Möhren, Kürbis Topinambur & roten Zwiebeln	Erbseintopf mit einer Bockwurst	Rührei (m) mit Kartoffeln und Rahmspinat (i)	Putenbraten an Rahmsauce (i) mit Kartoffeln und Blumenkohl	Rinderbraten im Sud gegart mit Salzkartoffeln und Erbsen & Möhren
<b>Dessert</b>	Joghurtspeise (i)	Eis (i)	Cappuccino Creme (i)	Mandarinenquark	eingemachtes Obst	V. Pudding mit Beerenkorb (i)	Schokoladen Mousse (i)

**Auflistung der Zusatzstoffe:** 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a<sup>1</sup>Weizen, a<sup>2</sup> Roggen, a<sup>3</sup>Gerste, a<sup>4</sup>Hafer, a<sup>5</sup>Dinkel, a<sup>6</sup>Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere