






Speiseplan vom 06.05.2024 - 12.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Backofenfrikadelle ^{1,3,10} , Rahmsoße ^{1,7,9} Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln Ananas ¹²	Hühnerfrikassee ^{1,7} mit Mettbällchen ³ Salzkartoffeln Ananas ¹²	Gemüse-Knusper-Frikadelle Rahmsoße ^{1,7} , Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln Ananas ¹²
Dienstag	Bratwurst nach Nürnberger Art Rahmsoße ^{1,7} , Salzkartoffeln Gurkensalat Grießspeise ^{1,7} mit Erdbeersoße	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{7,12} Wurzelgemüse Salzkartoffeln Grießspeise ^{1,7} mit Erdbeersoße	Vegetarische Bratwurst ^{1,3} Rahmsoße ^{1,7} , Salzkartoffeln Gurkensalat Grießspeise ^{1,7} mit Erdbeersoße
Mittwoch	Kartoffel-Lauchsuppe ⁹ mit Rauchfleisch ^{c,m} Kirschquark ⁷	Mediterrane Gemüse-Nudel-Pfanne Kirschquark ⁷	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen Käse ⁷ und Croutons ¹ Kirschquark ⁷
Donnerstag <i>Himmelfahrt</i>	Frischer Spargel in heller Soße mit Schweineschnitzel und Salzkartoffeln Vanillecreme ⁷	Pilav (Rindergulasch mit Tomatenreis)und Gurkenhappen Vanillecreme ⁷	Frischer Spargel in heller Soße mit Gemüserösti und Salzkartoffeln Vanillecreme ⁷
Freitag	Wildlachsfilet ⁴ im Spinatbett Salzkartoffeln Birnenjoghurt ^{7,c}	Sylter Fischpfanne ^{1,7,9} Salzkartoffeln Tomatensalat Birnenjoghurt ^{7,c}	Tortellini ^{1,3,7} mit Knoblauchspinat gebratenem Feta ^{1,3,7} Tomatensalat Birnenjoghurt ^{7,c}
Samstag	Gelbe Erbsensuppe ⁹ mit Schweinefleisch Fruchtmus mit Vanillesoße ⁷	Spaghetti Cabonara mit Kochschinken Gurkenhappen Fruchtmus mit Vanillesoße ^s	Gelbe Erbsensuppe ⁹ vegetarisches Würstchen ^{1,6,a} Fruchtmus mit Vanillesoße ⁹
Sonntag	Spießbraten mit Rahmsoße ^{1,7} Bohnen Salzkartoffeln Pistaziencreme ⁷	Kalbsgulasch ¹ Brokkoli Salzkartoffeln Pistaziencreme ⁷	Vegetarisches Schnitzel "Valess" ^{1,3,7} Rahmsoße ^{1,7} , Bohnen Salzkartoffeln Pistaziencreme ⁷

Vegetarisch		Allergene:	Erdnüsse ⁵	Senf ¹⁰	Zusatzstoffe:	geschwefelt ^e	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ
Fisch		Glutenhaltige Getreide ¹	Sojabohnen ⁶	Sesamsamen ¹¹	mit Farbstoff ^a	geschwärzt ^f	enthält eine Phenylalaninquelle ^k
Geflügel		Krebstiere ²	Milch ⁷	Sulfite ¹²	mit Konservierungsstoff ^b	gewachst ^g	mit Nitritpökelsalz ^m
Rindfleisch		Eier ³	Schalenfrüchte ⁸	Lupinen ¹³	mit Antioxidationsmittel ^c	mit Phosphat ^h	mit Nitrat ⁿ
Schweinefleisch		Fische ⁴	Sellerie ⁹	Weichtiere ¹⁴	mit Geschmacksverstärker ^d	mit Süßungsmittel ⁱ	

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert