

Speiseplan 20.03.2023-24.03.2023

	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2	Dessert
Montag	Kürbiseintopf mit schwarzen Linsen Sauerrahm Klecks und Bauernbrot A1,G3,I,J ✓	Rindergulasch mit glasierten Karotten und Butternudeln A1,C,G2,I,J R ✓	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen G3,H2,H3
Dienstag	"Gnudi" Italienische Ricottabällchen auf Spinat und Ofentomaten A1,G1,G2,G5,G6 ✓	Wiener Backendl mit Kartoffelsalat, Remouladensauce und Zitrone A1,A2,A5,C,G3,G4,I,J G	Kalter Hund A1,C,G5
Mittwoch	Teriyaki-Bowl mit Quinoa, Bimi, Sprossen, Sesam-Tofu und pikanter Teriyakisauce F,I,J,K ✓	Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Majoranjus G1,G2,G5,I,J,2 S	Apfel-Kiwi-Salat ✓
Donnerstag	Gemüseplätzchen auf Rahmspitzkohl und Zwiebelmarmelade A1,A5,G1,G2,I,J ✓	Seelachs mit Dill-Senf-Sauce, Kohlrabistreifen und gebratenen Salbei Gnocchi A1,D,G1,G2,I,J F	Birne "Helene" pochierte Birne mit Schokosauce G1,G5
Freitag	Süßkartoffel-Strudel mit Selleriecreme und gerösteten Nüssen A5,G1,G5,H2,H3,I,J ✓	Scharfes Chickencurry mit Kokosmilch, Sprossen und Duftreis I,J G	Moccapudding mit Amarettini A1,G1,G5,11

✓ vegetarisch

✓ vegan

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Phosphat | Stabilisatoren 5 Geschmacksverstärker 6 Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 kann Spuren von Alkohol enthalten
A glutenhaltig: A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G1 Milch, G2 Butter u. Butter-schmalz, G3 Joghurt, Dickmilch u. Kefir, G4 Quark u. Frischkäse, G5 Sahne, G6 Käse, H Schalenfrüchte: H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pekannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere R - Rind, S - Schwein, L - Lamm, G - Geflügel, F - Fisch, K - Kalb

Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, dass ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist.

Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontamination immer möglich sein.
Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, dass ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist.
Wir bitten um Ihr Verständnis! Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.