

# Speiseplan für die Woche vom 20.05.2024 – 26.05.2024

KW 21	Vollkost	Leichte Kost	Gemüsegericht		Dessert	Allergene
<b>Mo</b> 20.05 <b>Pfingst- montag</b>	Wildlachs mit Meerrettichsauce Kartoffeln buntes Gemüse	Geflügelschnitzel "natur" Rahmsoße <sup>g</sup> , Kartoffelpüree <sup>g</sup> buntes Gemüse <sup>g</sup>	Broccoli-Haselnuss - Bratling <sup>aA,g,i</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> , buntes Gemüse <sup>g</sup>		Mousse au chocolat <sup>g</sup>	a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut®(Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme
<b>Di</b> 21.05	Hähnchenbrust mit Spargelgemüse <sup>g</sup> und Kartoffeln	Gemüse- Nudeleintopf <sup>g,i</sup>	Semmelknödel mit Pilzragout Brokkoli		Mandel- pudding <sup>g,aH</sup>	b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse
<b>Mi</b> 22.05	Pfannengyros v. Schwein Djuvecreis Krautsalat <sup>5</sup>	Herzhafter Brokkolikuchen Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Gemüwestreifen	Tortellini <sup>g,i</sup> mit Gemüsefüllung <sup>aA,g,i</sup> Basilikumsoße <sup>aA,g,i</sup> Salat		Quarkspeise <sup>g</sup>	i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte
<b>Do</b> 23.05	Schweinegulasch <sup>i</sup> mit Kartoffeln Möhren <sup>g,i</sup>	Gekochte Eier in Senfsoße <sup>g,i,j</sup> Kartoffeln, Spinat <sup>*g,i</sup>	Gebratene Grießschnitte <sup>aA</sup> Paprikagemüse		Kompott	
<b>Fr</b> 24.05	Heringstipp „Hausfrauen Art“ <sup>g,5</sup> Dampf-kartoffeln	Geflügelbolognese <sup>i</sup> mit Gemüse Spaghetti <sup>aA</sup> Salat <sup>g</sup>	„Schmörchen“, Kräuterquark <sup>g,j</sup> Brokkoli <sup>g</sup>		Zitronencreme <sup>g</sup>	
<b>Sa</b> 25.05	Blutwurst <sup>aA,j,j</sup> gebraten, Kartoffelpüree <sup>g</sup> Apfelkompott	Cremiger Kohlrabieintopf <sup>g</sup> mit Hackfleischbällchen	Vegetarische Linsensuppe <sup>g,i</sup> mit Brötchen		1 Stück Frischobst	<b>Zusatzstoffe</b> 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart u. Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff 13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen
<b>So</b> 26.05	Kasselernackten Soße <sup>aA</sup> Kartoffeln, Blumenkohl <sup>g</sup>	Putenfrikassee <sup>g,i</sup> mit Spargel <sup>g</sup> , Karotten Reis	Folienkartoffel mit gebratenen Pilzen und Gemüwestreifen <sup>i</sup> Dip <sup>g</sup>		Griespudding <sup>g</sup>	

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!