



SPEISEPLAN

02.05.2022 – 06.05.2022

Woche 18	Menü 1	Menü 2	Salatteller
Montag 02.05.22	Geflügelfrikadelle auf Rahmgemüse dazu Spätzle ^{a,b,c,k}	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Sauerrahmkrauterdip ^{4,b,k}	Reis-Gemüsesalat mit Hähnchenbruststreifen dazu Curry-Joghurtdressing ^{b,k,m}
Dienstag 03.05.2022	Pfannengyros mit Reis dazu Tzatziki und Krautsalat ^{9,b}	Vanielle Grießbrei mit Apfelspalten ^{9,a,b}	Tomatensalat mit Thunfisch verfeinert mit Balsamico und Kräutern dazu Baguette ^{a,b,d,k}
Mittwoch 04.05.22	Schnitzel vom Schwein mit Paprikasauce und Kartoffeln dazu Salat ^{a,b,c,k,m}	Eieromelette dazu Rahmspinat und Kartoffeln ^{4,a,b,c}	Tortellini Gemüsesalat mit Sesamdressing ^{a,b,c,i,m,k}
Donnerstag 05.05.22	Seelachsfilet mit Senf-Dillsauce dazu Kartoffeln und Gurkensalat ^{4,a,b,c,d,m}	Nudel Gemüseauflauf dazu Käsesauce ^{a,b,c,k}	Bunter Salatteller mit Oliven, Fetakäse und Essig-Öldressing dazu Baguette ^{a,b,k,m}
Freitag 06.05.22	Gulaschsuppe dazu Brötchen ^{a,k,m}	Gemüseschnitzel an Kräutersauce und gebackenen Kartoffeln dazu Möhrensalat ^{4,a,b,c,k,m}	Gemischter Salatteller mit Käse und Croutons dazu Schmanddressing ^{a,b,k,m}

IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Hoberock-Tuppat Betriebsküchenleiter, unter der Durchwahl - 926-170 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.