

Speiseplan April 2022

Menülinie 1

KW 13

01. Freitag: Feine Kartoffelsuppe ^{14,G}, danach Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Apfelmus ³

KW 14

04. Montag: Hörnchen-Nudeln ^{AW} mit Zucchini-Tomaten-Ragout ^{14,G}, danach Früchte-Joghurt ^{3,14,G}

05. Dienstag: Geb.Fischfiguren  ^{AW,D} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, danach Obst

06. Mittwoch: Rahmgeschnetzeltes von der Pute ^{14,G,I} mit Ebly ^{AW}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}

07. Donnerstag: Leckeres Putengyros mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki ^{14,G}, danach Obst

08. Freitag: Fränkische Bratwurst ² mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G}, und Gurkensalat ^{3,14,G,J,L}

KW 15

11. Montag: Kartoffel-Hackfleisch-Eintopf (Rind) mit frischem Schwarzbrot ^{AW,F}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}

12. Dienstag: Geflügelfrikadelle ^{15,AW,C,J}, mit Tomatensoße ^{14,G} und Reis, danach Apfel-Grieß-Pudding ^{3,14,AW,G}

13. Mittwoch: Hausgemachter Semmelknödel ^{14,15,AW,C,G,F} mit Champignon-Rahm-Soße ^{14,G}, danach ein Osterei ^c

14. Donnerstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße ^{14,G}, (Rind) danach Salat ^{3,14,G,J,L}

15. Freitag: **Feiertag - Karfreitag**

KW 16

18. Montag: **Feiertag - Ostermontag**

19. Dienstag: Mildes Gemüsecurry ^{3,14,G} mit Langkornreis, danach Pudding ^{1,14,G}

20. Mittwoch: Mini-Geflügelbällchen ^{12,AW,C,J} in heller Rahmsoße ^{14,G} mit Nudeln ^{AW}, danach Obst

21. Donnerstag: Zartes Rahmgulasch (Schwein) ^{14,G}, mit Kartoffeln ^{14,G}, danach Gurkensalat ^{3,14,G,J,L}

22. Freitag: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit buntem Salat ^{3,14,G,J,L}

KW 17

25. Montag: Muschel-Nudeln ^{AW} mit sahniger Wildlachs-Soße  ^{14,D,G}, danach Früchte-Joghurt ^{3,14,G}

26. Dienstag: Mediterraner Hähnchen-Tomaten-Eintopf ^{14,G} mit Kartoffeln ^{14,G}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}

27. Mittwoch: Geflügelbällchen ^{12,15,AW,C,J} mit Rahmsoße ^{14,G} und Ebly ^{AW}, danach Obst

28. Donnerstag: Wienerwürstchen (Pute) ^J mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G} und Gurkensalat ^{3,14,G,J,L}

29. Freitag: Gemüsebrühe ^I mit Grießnockerl ^{12,15,AW,C} & Backerbsen ^{14,15,AW,C,G}, danach

Joghurt mit Müsli ^{14,AW,AH,AG,HH,G}

Osterferien von 11.04. - 24.04.22

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat,

9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte,

H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere