

Speiseplan - Vollkostbereich vom 28.04.2025 bis 04.05.2025 (KW 18)

Mittagessen

Wir wünschen einen guten Appetit!

Datum	Tagessuppe	Classic	Leicht	Mediterran	Vegetarisch
Montag 28. Apr.	Nudel- suppe ^{Aa,C,I}	Bergkäsenocken ^{Aa,C,G} Ratatouillegemüse Pikante Käsesoße ^{Aa,G,I,1}	Linguine ^{Aa} mit Gemüsebolognese ^{Aa,I} Fränkischer Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ⁴ <i>Vegan</i>	Schweinemedaillon an Waldpilzrahmsoße ^{Aa,G,**} Broccoli Spätzle ^{Aa,C,G}	Linguine ^{Aa} mit Gemüsebolognese ^{Aa,I} Fränkischer Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ⁴ <i>Vegan</i>
Dienstag 29. Apr.	Broccolicreme- suppe ^{Aa,G,I}	Farfalle Nudeln mit Lachs und Spinat ^{Aa,G,D}	Kaiserfleisch ^{**} , Bratenjus ^{Aa} Kartoffelpüree ^G Gemischter Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Farfalle Nudeln mit Lachs und Spinat ^{Aa,G,D}	Gelbes Curry mit Tofu ^{Aa,F,K,J} Basmatireis <i>Vegan</i>
Mittwoch 30. Apr.	Flädle- suppe ^{Aa,C,G,I}	Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{Aa,**} Erbsengemüse à la Crème ^{Aa,G,I} Salzkartoffeln	Tortellini mit Käsefüllung ^{Aa,C,G,I} Champignon-Gemüsesoße ^{G,I} Gemischter Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Hirtenkäse gebacken ^{Aa,C,G} Griechische Gemüsemischung ^{Aa,G} Reis	Hirtenkäse gebacken ^{Aa,C,G} Griechische Gemüsemischung ^{Aa,G} Reis
Donnerstag 1. Mai. <i>1. Maifeiertag</i>	Kohlrabicreme suppe ^{Aa,G,I}	Kalbsfrikassee ^{Aa,G,I,J} Broccoligemüse Reis	Kalbsfrikassee ^{Aa,G,I,J} Broccoligemüse Reis	Kräuter-Schupfnudeln ^{Aa} mit Paprikasoße ^F Fränkischer Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ⁴ <i>Vegan</i>	Kräuter-Schupfnudeln ^{Aa} mit Paprikasoße ^F Fränkischer Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ⁴ <i>Vegan</i>
Freitag 2. Mai.	Graupen- suppe ^{Aa,Ac,G,I}	Fischfilet à la Bordelaise ^{Aa,D} Zitronensoße ^{Aa,G,I} , Salzkartoffeln Eisbergsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Fleischküchle ^{Aa,C,**} mit Senfsoße ^{Aa,G,J,8} Karottengemüse Kartoffelpüree ^G	Fischfilet à la Bordelaise ^{Aa,D} Zitronensoße ^{Aa,G,I} , Salzkartoffeln Eisbergsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Kaiserschmarrn ^{Aa,G,C} mit Apfelmus
Samstag 3. Mai.		Pichelsteiner Gemüseeintopf ^{Aa,G,I,**} mit Schweine- und Rindfleisch Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}	Gemüse-Graupeneintopf ^{Aa,Ac,I,**} mit Schweinefleisch Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}	Mediterraner Gemüseeintopf ^{Aa,Ac,I} mit Graupen Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}	Mediterraner Gemüseeintopf ^{Aa,Ac,I} mit Graupen Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}
Sonntag 4. Mai.	Selleriecreme- suppe ^{Aa,G,I}	Rinderbraten ^{Aa,I} Kaisergemüse Kartoffelkloß ^{L,2,3,5}	Rinderbraten ^{Aa,I} Kaisergemüse Kartoffelkloß ^{L,2,3,5}	Zucchini-Linsenbratling ^{Aa,Ad} Broccolisoße ^{F,I} Sesam-Kartoffeln ^K <i>Vegan</i>	Zucchini-Linsenbratling ^{Aa,Ad} Broccolisoße ^{F,I} Sesam-Kartoffeln ^K <i>Vegan</i>

Speiseplanänderungen sind vorbehalten

** dieses Gericht enthält Schweinefleisch
*** dieses Gericht wird mit Alkohol zubereitet

Tägliches Alternativangebot:

Salatteller ^{C,G,6} wahlweise mit Balsamico- ^{1,3}, Joghurt- ^{C,G,I,J} oder Essig-Öl-Dressing
Grießbrei ^{Aa,G} mit Zimt - Zucker

Außerdem können Sie wählen:

Tagesdessert ^{Aa,C,G,Hb} oder Obst oder Gebäck ^{Aa,C,F,G,Ha,Hb,He}



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 : mit Farbstoff
- 2 : mit Konservierungsstoff
- 3 : mit Antioxidationsmittel
- 4 : mit Geschmacksverstärker
- 5 : geschwefelt
- 6 : geschwärzt
- 7 : gewachst
- 8 : mit Süßungsmittel
- 9 : mit Phosphat

Enthaltene Allergene laut Rezeptur*

- | | | |
|----------------|--------------------|----------------|
| A : Gluten | E : Erdnuss | Hf : Cashew |
| Aa : Weizen | F : Soja | I : Sellerie |
| Ab : Roggen | G : Milch | J : Senf |
| Ac : Gerste | H : Schalenfrüchte | K : Sesam |
| Ad : Hafer | Ha : Mandel | L : Schwefel |
| Ae : Dinkel | Hb : Haselnuss | M : Lupine |
| B : Krebstiere | Hc : Walnuss | N : Weichtiere |
| C : Ei | Hd : Pistazie | |
| D : Fisch | He : Pekannuss | |

*trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen nicht ausschließen.