

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



25.03.2024 - 31.03.2024
Mittagstisch 11:30 Uhr 13:00 Uhr

KW 13	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Gemüsecremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Spaghetti "Carbonara" mit Schinkenstreifen(15,a1,g), Sahne, dazu Karottensalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Sellerieschnitzel mit Tomatensoße(a1,c,g,f), Schwenkkartoffeln und Karottensalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Frisches Obst
Dienstag	Grießklößchensuppe (1,4,a1,j)	Hähnchenkeule aus dem Ofen, dazu Kartoffelspalten (a1,f,j) und Ratatouille Gemüse(i,j)	Pilz-Gemüsepfanne mit Spätzle(a1,c,g) in Sahnesauce und Blattsalat in Essig-Öl Dressing (i,j)	Vanillejoghurt (5,g)
Mittwoch	Kräuterrahmsuppe (1,4,a1,g,i,j)	Paniertes Schweineschnitzel(a1,c,g) mit Bratensoße(a1), dazu Nudeln und Salat	Cannelloni (a1,c,g) mit Ricotta und Spinat gefüllt in Paprikasoße(a1) und geriebener Mozzarella überbacken, dazu Blattsalat mit Italian Dressing(j)	Beeren Grütze (5,g)
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen (1,4,a1,j)	Schwäbische Maultaschen(a1,c) mit Zwiebelsoße(a1) und Kartoffelsalat (2,4)	Pfannkuchen mit Spinat und Käse gefüllt(a1,c,g,i), dazu Backofenkartoffeln, Sc. Kräuter der Provence(a1,g), und bunter Salat mit Balsamico-Dressing(a3,j)	Kirschquark (5,g)
Freitag	*****	*****	*****	*****

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 6=Süßstoff enthält Phenylalaninquelle; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=geschwärzt;10=Schwein; 11=chininhaltig; 12=kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; 13=coffeinhaltig; 15=mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a=Gluten(Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7); b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfite; m=Lupinen; n=Weichtiere

Eine Garantie für den absoluten Ausschluss von Allergie auslösenden Stoffen im Endprodukt kann nicht übernommen werden, da geringste Spuren des Allergens bei Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung in der Gemeinschaftverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich