

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



01.04.2024 - 07.04.2024

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 14	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	*****	*****	*****	*****
Dienstag	Karottencremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Rinderroulade in Bratensoße (2,3,a1,g,i,j), dazu Kartoffelkloß und grüne Bohnen(i,j)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse(a1,g), dazu Rahmgemüse(g) und Karottensalat (i,j)	Fruchtquark (5,g)
Mittwoch	Eierflockensuppe mit Gemüseeinlage (1,4,c,i,j)	Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleisch (Schwein und Rind)(a1), geriebener Käse(g) und Dill-Gurkensalat mit Joghurtdressing (g)	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Apfelragout (5,a1,c,h1,g)	Bayrisch Creme (5,c,l,g)
Donnerstag	Petersilienwurzelsuppe (1,4,a1,g,i,j)	Hähnchenbrust in Streifen mit Kokos-Currysoße(a1,f,i,j), dazu Basmatireis und Asiagemüse (f,g,i,j)	Vegetarische Ravioli in Tomatensoße(a1,c,g,i,j), dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing (g,i)	Fruchtpudding(1,5,g)
Karfreitag	Maultaschensuppe (1,4,a1,c,g,i,j)	Rotbarschfilet, paniert,(a1,c,g) mit Bratkartoffeln, Sc. Remoulade(1,2,3,5,c,j) und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing (i,j)	Spinatstrudel(a1,c,f,g,j) mit Kräutersoße (a1,g,i) Salzkartoffeln und Blattsalat an Essig-Öl Dressing (g,i,j)	Sahnejoghurt (5,g)

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 Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich