

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



08.04.2024 - 14.04.2024
Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 15	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Blumenkohlrahmsuppe (1,4,a1,g,i)	Hähnchen "Cordon bleu" (2,3,a1,c,g) mit Geflügelsoße, dazu Würfelpotateln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing(i,j)	Spinatknödel mit Käsesoße (a1,g), dazu Zucchini-Paprikagemüse (a1,g,i,j) und Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing (i,j)	Frisches Obst
Dienstag	Flädlesuppe (1,4,a1,c,g,i,j)	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce(a1,g), dazu Wellenspatzle (a1,c,g) und Brokkoligemüse	Topfenstrudel (a1,c,g) auf Vanillesoße mit Sauerkirschen (g,5)	Heidelbeercreme (5,c,g,l)
Mittwoch	Lauchcremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Fleischküchle mit Bratensoße (10,a1,c,g,i,j), dazu Kartoffelpüree(g)und Erbsen- Karottengemüse (g,i,j)	Fussili- Nudeln (a1,c), mit Tomaten Pesto Soße (a1,h3,g), dazu geriebener Käse(g) und Blattsalat mit Balsamico- Dressing (a3,i)	Pudding "Panna Cotta" (5,g)
Donnerstag	Hirsuppe mit Gemüsewürfel(1,4,c,i,j)	Nürnberger Rostbratwürste(a1,c), dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut(2,3,7,10)	Gemüsefrikadelle (a1,c) an Estragonsoße (a1) mit Salzkartoffeln und Salat (a1,g,i,j)	Obstkompott(5)
Freitag	Markklößchensuppe (1,4,a1,c,i,j)	Bandnudeln mit Lachswürfel in Sahnesoße(a1,d,f,g,i), dazu Blattsalat mit Italian Dressing(g,i,j)	Gnocchipfanne mit Mediterranem Gemüse an Basilikumsoße(a1) dazu Blattsalat mit Italian Dressing (g,i,j)	Haselnussjoghurt (5,h2,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 Gemeinschaftverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich