

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



17.06.2024 - 23.06.2024

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 25	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Blumenkohlrahmsuppe (1,4,a1,g,i)	Hähnchen "Cordon bleu" (2,3,a1,c,g) mit Geflügelsoße, dazu Wedges Kartoffeln 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 Champignonrahmsoße(a1,g), dazu Wellenspätzle (a1,c,g) und Brokkoligemüse	Topfenstrudel (a1,c,g) auf Vanillesoße mit Sauerkirschen (g,5)	Heidelbeercreme (5,c,g,l)
Mittwoch	Kräuterrahmsuppe (a1,g,i,j)	Fleischküchle mit Bratensoße (10,a1,c,g,i,j), dazu Salzkartoffeln(g)und bunter Salat (g,i,j)	Fussili- Nudeln (a1,c), mit Tomaten Pesto Soße (a1,h3,g), dazu geriebener Käse(g) und Blattsalat mit Balsamico-Dressing (a3,j)	Pudding "Panna Cotta" (5,g)
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen (a1,g,i,j)	Nürnberger Rostbratwürste(a1,c) mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Blattsalat(2,3,7,10)	Gemüsefrikadelle (a1,c) an Tomatensoße (a1) mit Salzkartoffeln und Salat (a1,g,i,j)	Grießpudding (5,g)
Freitag	Kohlrabicremesuppe (a,1,i,j)	Paniertes Seelachsfilet(a,c,g,i,j) mit Kartoffelsalat(2,j), Zitronenecke und Sc. Remoulade (1,2,3,5,c,j)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Obstkompott (5,g)	Pfirsichjoghurt (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