

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



24.06.2024 - 30.06.2024
Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 25	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Bohnencremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Paniertes Schweineschnitzel (a1,f,g,i,j), dazu Bratensoße und Kartoffelsalat (i,j)	Reibekuchen mit Apfelmus (3)	Frisches Obst
Dienstag	Kraftbrühe mit Eierstich (1,4,c,g,h,i,j)	Bratwurst(7,10,i) mit Zwiebelsoße(a1,j), dazu Kartoffelpüree (g,i) und Karottengemüse(5)	Gemüselasagne auf Tomatensoße(a1,g,i) mit Blattsalat und Essig-Öl Dressing(i,j)	Naturquark mit Früchten (5,g)
Mittwoch	Zucchinicremesuppe (1,4,a1,g,h,i,j)	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Zwiebeln und Paprika(a1), dazu Spirallnudeln (a1,c) und Blattsalat mit French Dressing (j)	Gemüseschnitzel(a1,i,j) mit Käsesoße(a1,g), dazu Rösti und Blattsalat mit French Dressing(g,i,j)	Mandarinen Mascarpone Creme (5,g)
Donnerstag	Spinatcremesuppe (1,4,a1,c,g,i,j)	Linsen mit Spätzle (a1,c,g) und Wienerle (2,3,7,10)	Grill-Pfannengemüse mit Ofenkartoffeln, Kräuterquark(g,i,j) und Blattsalat (g,i,j)	Ananaskompott (5)
Freitag	Hühner-Nudelsuppe (1,4,a1,f,i,j)	Wildlachsfilet auf Zitronen-Buttersauce, dazu Salzkartoffeln und Salat(g,i,j)	Gefüllte vegetarische Paprika(a1,i,j) mit Tomatensoße(a1), dazu Basmatireis und Blattsalat an Essig-Öl Dressing(i,j)	Kirschjoghurt(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