# Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr

20.06.2022 - 26.06.2022
Mittagstisch 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

| KW 25 | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|---|---|---|---|---|
| Montag | Selleriecremesuppe (a,i,j) | Putenschnitzel mit Pfefferrahmsoße (a,g), dazu Nudeln und Rettischsalat (i,j) | Asiatische Reispfanne mit Chinagemüse (i,), Currysauce (a,f) und Rettichsalat (g,i,j) | Mascarpone Creme (g) Mandarine |
| Dienstag | Kräuterklößchensuppe (10,i,j) | Nürnberger Rostbratwürstle (7) mit Senf-Bratensoße, Kartoffelpüree (g) und Speck-Krautsalat (i,j) | Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Leipziger Allerlei (a,g) und Krautsalat(g,i,j) | Pfirsichkompott (5) |
| Mittwoch | Lauchcremesuppe (a,g,i,j) | Königsberger Klopse an Kapernsoße (a,g), dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat(i,j) | Gnocchi mit Broccoli in Sahnesoße (a,g), dazu Rote Bete Salat (g,i,j) | Wassermelone |
| Donnerstag | Gemüsebrühe mit Backerbsen (c,g,i,j) | Schweinegulasch (a) in Champignonrahmsoße mit Spätzle (a,c,g) und Blattsalat (g,i,j) | Bunte Farfalle Nudeln mit Tomatensoße und mediterrane Gemüsewürfel, dazu Blattsalat(g,i,j) | Pudding (c,g,l) |
| Freitag | Spargelcremesuppe | Schollenfilet, paniert mit Kartoffelsalat, dazu Sc. Remoulade und Zitronenecke (g,i,j) | Gemüseschnitzel mit vegetarischer Soße, dazu Semmelknödel (c) und Kartoffelsalat(g,i,j) | Schokoladenjoghurt (c,g,l) |

**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; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte; 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**