

# Menüplan

MARTHA-MARIA  
Café und mehr



30.09.2024 - 06.10.2024  
Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 40	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Blumenkohl-rahmsuppe (1,4,a1,g,i)	Hähnchen "Cordon bleu" (2,3,a1,c,g) mit Geflügelsoße, dazu Würfelkartoffeln 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	*****	*****	*****	*****
Donnerstag	Kürbiscremesuppe	Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsoße(a1) und Kartoffelsalat(2,3,7,10)	Gemüsefrikadelle (a1,c) an Petersiliensoße (a1) mit Basmatireis und Salat (a1,g,i,j)	Obstkompott(5)
Freitag	Markklößchensuppe (1,4,a1,c,i,j)	Bandnudeln mit Lachswürfel in Sahnsoße(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