

# Menüplan

MARTHA-MARIA  
Café und mehr



20.11.2023 - 26.11.2023  
Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 47	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Blumenkohlrahmsuppe (1,4,a1,g,i)	Hähnchen "Cordon bleu" (2,3,a1,c,g) mit Geflügelsoße, dazu Würfelfkartoffeln 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 Champignonsoße(a1,g), dazu Spätzle (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)	Mie- Nudeln (a1,c), gebraten mit Gemüse und Ei(a1,h3,g), dazu Sojasoße(c) und Blattsalat mit Balsamico-Dressing (a3,j)	Pudding "Panna Cotta" (5,g)
Donnerstag	Hirsuppe mit Gemüsewürfel(1,4,c,i,j)	Linsen mit Spätzle(a1,c) und Saiten (2,3,7,10)	Polenta Knuspertasche (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 Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich