

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



09.12.2024 - 15.12.2024

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 50	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 Würfelpotato 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 Champignonrahmsauce(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	Lauchcremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Fleischküchle mit Rahmsauce (10,a1,c,g,i,j), dazu Salzkartoffeln(g) und Karottengemüse (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	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)	Früchtejoghurt
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 Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich