



S P E I S E P L A N

Vom 10. Mai – 16. Mai 2021

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Hähnchenspieß an einer Rahmsoße dazu Tomatennudeln und Blattsalat Dessert		Suppe Feines Spargelragout mit weißem und grünem Spargel dazu Kräuterkartoffeln Dessert	
Dienstag	Suppe Zartes Schweinegeschnetztes „Zigeuner Art“ mit Karotten- gemüse und Kräuterspätzle Dessert		Suppe Mit Marillen gefüllte Topfenknödel dazu Vanillesoße Dessert	
Mittwoch	Suppe Ofenfrischer Fleischkäse an einer Röstzwiebelsoße mit Kartoffelsalat Dessert		Suppe Pasta Rigatoni mit weißer Gemüsebolognese, Blattsalat und Joghurtdressing Dessert	
Donnerstag Christi Himmelfahrt	Suppe Schweinebraten in Malzbiersauce mit Semmelknödel und Leipziger Gemüse Dessert			
Freitag	Suppe Seelachs Fischfilet in einer Bärlauchsauce mit Broccoligemüse dazu Schwenkkartoffeln Dessert		Suppe Paniierter Käse an Blattspinat dazu Salzkartoffeln Dessert	
Samstag	Feiner Spargeleintopf mit Kartoffelwürfeln und Schinkenstreifen Dessert		Apfelstrudel mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert			

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Michael Hennig

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.

Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.

Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.