



Küche 07129 / 9285-40  
Telefax 07129 / 9285-20

Name: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_

# S P E I S E P L A N

## Vom 06. Mai 2024 – 12. Mai 2024

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Putengulasch an Paprika- Sahne-Soße mit Nudeln und Blattsalat Dessert		Suppe Kartoffelgemüseauflauf mit Schnittlauchsoße und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut Dessert		Suppe Gefüllte Kartoffeltaschen an einem Gemüse-Sahneragout Dessert	
Mittwoch	Suppe Spaghetti Bolognese mit Karotten-Gurkensalat Dessert		Suppe Kaiserschmarrn mit Apfelragout Dessert	
Donnerstag	Suppe Herzhaftes Schweinegulasch in einer Kümmelsoße dazu Semmelknödel und Bohnengemüse Dessert			
Freitag	Suppe Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade Dessert		Suppe Gemüsestrudel mit einer Kräutersoße und Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Wursteinlage Dessert		Suppe Mit Quark gefüllte Pfannkuchen dazu Kirschsoße Dessert	
Sonntag	Suppe Zarter Kalbsrahmbraten mit Kartoffelrösti und Broccoli Gemüse Dessert			

Änderungen vorbehalten Verantwortlich für diesen Speiseplan Jochen Thum

**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.