









Speiseplan

für die KW 15



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag Ostermontag	Tafelspitz mit Meeretichsoße und Kartoffeln 		Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Mousse
06.Apr	13,1,37,24			45
Dienstag	Lasagne mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße überbacken 	Cannelonie mit Ricotta Spinatfüllung in Tomatensoße überbacken 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
07.Apr	13,1,37,24	1,9,13,24		13
Mittwoch	Tortelini mit Käsesoße 	Gemüse Kartoffelauflauf 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
08.Apr	1,9,13,37,42,25	1,9,13,37,42,25		13
Donnerstag	Fleischklopse königsberger Art mit Kartoffeln und Karottengemüse	Kartoffel mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
09.Apr	1,9,13,37,42,25 	1,13,37,42,25		13
Freitag	Grießbrei mit Apfelmuss	Kartoffelpuffer mit Apfelmuß 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
10.Apr	1,9,13,37,42,25	1,9,37,42,25		45

Änderungen Vorbehalten

- Sa** Linseneintopf
So Rinderroulade mit Rotkohl und Servirtenknödel

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,