

Unser täglicher Mittagstisch

16.05.-22.05.22

Montag, 16. Mai 2022

a,f	Schlemmerfilet Bordelaise mit Rahmporee und Salzkartoffeln	Pennenudeln mit Gorgonzola- Spinatsauce	abdbil h7ad d ekdiah
-----	---	---	-------------------------------

Fruchtcocktail

Dienstag, 17. Mai 2022

b,d 1,4,5	Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus Tomatenreis	Putensteak mit Ananas-Käse überbacken, Currysauce, Blumenkohl- Broccoligemüse und Reis	a,b,d, d
--------------	---	---	-------------

Pfirsichkompott

Mittwoch, 18. Mai 2022

d,i,h,4,5,6 a,d	Frikadelle mit Champignonsauce, Gemüse und Kartoffelpüree	Kräftiger Linseneintopf mit Fleischwürfel und Bockwurst	i,h,2 4,5,6 4,5,6,7
--------------------	--	--	---------------------------

Frischobst

Donnerstag, 19. Mai 2022

a,b,d,h a,d,6,7	Zart gebratenes Hähnchenbrust mit Pestosauce, Kaisergemüse und Reis	Fleischbällchen mit Tomatensauce, Gemüse und Makkaroni	a,b,d l, h
--------------------	--	--	---------------

Götterspeise

Freitag, 20. Mai 2022

a,b,d,j	Paniertes Schweinekotelett mit Bratensauce, Bohnen und Bratkartoffeln	Pochiertes Buntbarschfilet mit Schnittlauchsauce, Broccoli und Salzkartoffeln	f,a,b a,d 1,6,7,9 n
---------	--	--	------------------------------

Schoko-Bananenquark

Samstag, 21. Mai 2022

a,d,4,5 a,d,6,7	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	Käse-Lauchsuppe mit Mettbällchen	a,d,h
--------------------	--	-------------------------------------	-------

Fruchtjoghurt

Sonntag, 22. Mai 2022

Schweinebraten mit Bratensauce,
Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Mandelpudding

a,d,n

,d

Allergene: a) Gluten b) Ei c) Nüsse d) Laktose e) Erdnuss f) Fisch g) Lupine h) Sellerie
i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Soja m) Weichtiere n) Schwefel, Sulfid o) evtl. Kontamination f

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Farbstoffe
4) Phosphat 5) Nitritpökelsalz 6) Ascorbinsäure 7) Citronensäure

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.