

## Speiseplan Woche 09.05.2022 - 15.05.2022

	<b>Menü I</b>	<b>Menü II</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Dessert</b>	<b>Kuchen</b>	<b>Abendzugabe</b>
<b>Montag</b>	Laucheintopf mit Hackfleisch <small>g, 380 Kcal</small>	Linsencremesuppe <small>3,i,k 240 Kcal</small>		Fruchtjoghurt <small>g,10,11 128 Kcal</small>	Rosinensemmel <small>1,2,11,g,c 160 Kcal</small>	Gurken Salat <small>90 Kcal</small>
<b>Dienstag</b>	Schnitzel Hollandaise mit Kroketten <small>a1,g,c, 390 Kcal</small>	Überbackene Zucchini mit Reis und Tomatensoße <small>11,c,g, 300 Kcal</small>	Bunter-Salat <small>k,g,11 80 Kcal</small>	Nuss-Nugat Pudding mit <small>g,11 130 Kcal</small>	Kekse <small>a1,11, 120 Kcal</small>	Frucht-Joghurt <small>g,10,11 128 Kcal</small>
<b>Mittwoch</b>	Quarkauflauf mit Frucht-Soße <small>a1,g,c, 380 Kcal</small>	Backcamembert mit Preiselbeersahne <small>1,a1,g,2 320 Kcal</small>		Pflaumenkomott <small>11,4,2 130 Kcal</small>	Mandarinen-Kuchen <small>a1,11,g,c,h2, 190 Kcal</small>	Gewürzgurke <small>2,10,k 30 Kcal</small>
<b>Donnerstag</b>	Kasslergeschnetzeltes mit Fenchel, Ananas und Spätzle <small>3,a1,g,2,11 380 Kcal</small>	Arme Ritter mit Vanillesoße <small>a1,g,c, 290 Kcal</small>		Grießbrei mit Früchten <small>a1,g 140 Kcal</small>	Vanille-Waffeln <small>a1,1,11,g,c 140 Kcal</small>	Eiersalat <small>a1,k,c 110 Kcal</small>
<b>Freitag</b>	Brathering mit Bratkartoffeln <small>11,3,d, 390 Kcal</small>	Röstkartoffeln mit Tzatziki <small>g 280 Kcal</small>	Rotebeetesalat <small>1,4,2 0kcal</small>	Götterspeise Vanillesoße <small>1,11,g 120 Kcal</small>	Bisquitrolle <small>a1,g,c1, 160 Kcal</small>	Tomatenfisch <small>2,11,1,d 90 Kcal</small>
<b>Samstag</b>	Hochzeitssuppe <small>2,a1,g,c 320 Kcal</small>	Kohlrabicremesuppe <small>k,g,i 240 Kcal</small>		Schokoladenpudding mit Vanillesoße <small>g,11 120 Kcal</small>	Kuchenauswahl <small>11,a1,g,,c,h2 180 Kcal</small>	Bunter Salat <small>k,g,11 80 Kcal</small>
<b>Sonntag</b>	Falsches Kotelett mit Spargel und Gemüse <small>a1,c,g, 410 Kcal</small>	Hühnerragout mit Kartoffeln <small>g,2 340 Kcal</small>		Eis <small>1,11,g,a1, Kcal</small>	Torte <small>11,a1,c,g,h2 200 Kcal</small>	Gemüsecreme-Suppe <small>g,i, 130 Kcal</small>

Menü II ist im Rahmen von leichter Vollkost und für Diabetiker geeignet

Zwischenmahlzeit: Säfte, Kompott, Joghurt

Zusätzlich als Spätmahlzeit stehen Häppchen, Joghurt und Obst bereit.

Außerdem: Obstkorb mit Früchten der Saison

Getränke nach Wunsch: Tee, Säfte, Wasser

**Änderungen vorbehalten!**

Zusatzstoffe und Allergene gemäß Aushang