

Speiseplan

Woche 20.05.2024 bis 26.05.2024

Namen

2024	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Pfingstmontag 20.05	1119 Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln RW A1 L <input type="checkbox"/>	4622 Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE 4,2 VMW A1 G L <input type="checkbox"/>	4311 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen helle Soße, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6 RMW A1 C G <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. VKM G <input type="checkbox"/>
Di 21.05	7429 Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni 7 SMW A1 C G L M N <input type="checkbox"/>	8909 Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat VYKW A1 H1 <input type="checkbox"/>	4810 Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4 R L <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei. GW A1 C <input type="checkbox"/>
Mi 22.05	7315 2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree RSM G L <input type="checkbox"/>	7916 Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße VMW A1 C G <input type="checkbox"/>	4531 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,6 GMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. VM G <input type="checkbox"/>
Do 23.05	7813 Linsengericht "Schwäbische Art" mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln 37 RSW A1 C <input type="checkbox"/>	4664 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE 3,6 & VMW A1 C G M <input type="checkbox"/>	4310 Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE 4,3 RW A1 C L <input type="checkbox"/>	1222 Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie BE 0,8 GMW A1 G L <input type="checkbox"/>
Fr 24.05	7314 Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln RSMW A1 G L <input type="checkbox"/>	7614 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze VMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	4792 Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE 2,4 MF D G L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. VKMW A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 25.05	8509 Herzhafter Geflügeltopf Hähnchentaler, Geflügelmaultaschen in Zwiebelrahmsoße mit Weißwein, Rösti-Ecken GAMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott VMW A1 C G <input type="checkbox"/>	4229 Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3 SMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	458 Karotten-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Suppe aus aromatischen Karotten, mit Sahne verfeinert. VM G L <input type="checkbox"/>
So 26.05	7223 Paniertes Schweineschnitzel mit Spargelragout in Sauce à la Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln SMW A1 C G <input type="checkbox"/>	4661 Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln BE 4,1 VMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	4541 Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE 4,0 & GMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	476 Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. VM G L <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; Y Vegan; A enthält Alkohol; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose; A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln