

Speiseplan 28.04.2025 bis 02.05.2025

	Menü 1		Menü 2		Menü 3	
28.04.2025	Erseneintopf mit Kasseler und Gemüse dazu eine Scheibe Brot	i 1,2,4,i	Bauernfrühstück mit gebratenem Schinken, saurer Gurke, Zwiebeln und Sauerrahmdip	1,2,4,g 1,2,3,m g	Spinat- Schafskäse- Lasagne	g a1,c
29.04.2025	Putenschnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffeln	a1,c g	Sauerbraten vom Schwein mit Möhrengemüse und Klößen	a1,k a1,c	Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	
30.04.2025	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüsestreifen und Pilzen dazu Spätzle	a1 a1,c	Schweinesülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	1,2,4 2	Ungarischer Langos mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, etwas Sauerrahm und geriebenem Käse	a1,c,g g g
01.05.2025	Maifeiertag					
02.04.2025	Geschmorte Minihaxe mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln	2,5	Fischfilet mit grünen Nudeln und Sahnesauce	d a1,c a1,c,g	Lauch- Kartoffel- Auflauf	i a1,g

Liste der eventuell enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene:

1 Farbstoffe	B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
2 Konservierungsstoffe bzw. Nitrit, Pökelsalz und Nitrat	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 Süßungsmittel, Zuckersetzstoffe	D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 Geschmacksverstärker	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 Antioxidationsmittel	F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 geschwefelt	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 geschwärzt	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
8 gewachst	H1 Mandeln
9 Phosphat	H2 Haselnüsse
10 koffeinhaltig	H3 Walnüsse
11 chininhaltig	H4 Cashewnüsse
12 genetisch verändert	H5 Pecannüsse
A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H6 Paranüsse
A1 Weizen	H7 Pistazien
A2 Roggen	H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
A3 Gerste	I Sellerie und und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4 Hafer	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
A5 Dinkel	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A6 Kamut	L Schwefeldioxid und Sulfite
	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

