

# Menüplan vom 13.05.2024 - 17.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag, 13.05.24	Schweinegulasch mit <sup>2,51,511,60</sup> Salzkartoffeln mit gemischter Salat <sup>2</sup>	Blumenkohl- Käsemedaillon mit <sup>1,2,12,51,511,52,54,58</sup> Salzkartoffeln mit gemischter Salat <sup>2</sup>	Geflügel Cordon Bleu mit <sup>1,16,51,511,515,52,58,61</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Kompott <sup>12</sup>
Dienstag, 14.05.24	ungarische Bohnensuppe mit <sup>1,2,3,51,511,515,52,58,60,61</sup> Fleischeinlage	Blaubeerpfannekuchen mit Vanille- soße <sup>2,12,51,511,52,54,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Geflügel Cordon Bleu mit <sup>1,16,51,511,515,52,58,61</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Erdbeerpudding <sup>12,52,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 15.05.24	Schweineschnitzel mit <sup>2,51,511,61</sup> Blumenkohl-Möhrengemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln mit	Gemüseschnitzel mit <sup>2,51,511,512,516,52,58</sup> Blumenkohl-Möhrengemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln mit	Geflügel Cordon Bleu mit <sup>1,16,51,511,515,52,58,61</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Cremspeise <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 16.05.24	Hackbraten mit <sup>51,511,54,61</sup> Balkangemüse und <sup>52,58,60</sup> Kartoffelstampf <sup>52,58</sup>	Kartoffeltaschen mit <sup>52,58</sup> Kräuterquark und <sup>52,58</sup>	Geflügel Cordon Bleu mit <sup>1,16,51,511,515,52,58,61</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Zitronenpudding <sup>12,52,58</sup> Fruchtsoße <sup>2</sup>
Freitag, 17.05.24	Sahnehering mit <sup>1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61</sup> Bohnensalat und <sup>2</sup> Kartoffeln	Käsespätzle und <sup>1,51,511,52,54,58</sup> Bohnensalat und <sup>2</sup>	Geflügel Cordon Bleu mit <sup>1,16,51,511,515,52,58,61</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Rhabarberkompott

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**



Tel.: 0571/8701-254

# Menüplan vom 18.05.2024 - 19.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Samstag, 18.05.24	Linseneintopf mit <sup>2,60,61,63</sup> Fleischeinlage	Frühlingsrolle mit <sup>51,511,54,57</sup> Chinagemüse <sup>51,511,57</sup>		Joghurtspeise <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 19.05.24	Rinderbraten mit <sup>61</sup> Blumenkohl und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln mit	Champignontasche mit <sup>2,12,51,511,512,52,54,58,60</sup> Salatbeilage <sup>52,54,58,61</sup>		Eisdessert <sup>12,58</sup>
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben</small>				



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**



Tel.: 0571/8701-254