

Menüplan vom 13.05.2024 - 17.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag, 13.05.24	Schweinegulasch mit ^{2,51,511,60} Salzkartoffeln mit gemischter Salat ²	Blumenkohl- Käsemedaillon mit ^{1,2,12,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln mit gemischter Salat ²	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 14.05.24	ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage	Blaubeerpfannekuchen mit Vanille- soße ^{2,12,51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 15.05.24	Schweineschnitzel mit ^{2,51,511,61} Blumenkohl-Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln mit	Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Blumenkohl-Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln mit	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Cremspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 16.05.24	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Balkangemüse und ^{52,58,60} Kartoffelstampf ^{52,58}	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Kräuterquark und ^{52,58}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Zitronenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 17.05.24	Sahnehering mit ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Bohnensalat und ² Kartoffeln	Käsespätzle und ^{1,51,511,52,54,58} Bohnensalat und ²	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	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 ^{2,60,61,63} Fleischeinlage	Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} Chinagemüse ^{51,511,57}		Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 19.05.24	Rinderbraten mit ⁶¹ Blumenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln mit	Champignontasche mit ^{2,12,51,511,512,52,54,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}		Eisdessert ^{12,58}
<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