

Speiseplan vom 10.05. – 12.05.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Leichte Kost	Menü 5 Alternativ	Menü 6 Glutenfrei
Montag, 10.05.2021	Rigatoni mit Rindfleischbolognese, geriebener Käse extra und Salatbeilage 1.a.g.i.	Schwäb. Linsenplatte mit Saiten, geraucher Bauch und Bauernspätzle 7.a.c.g.j	Straßburger Wurstsalat mit Baguettebrötchen 1.7.a.	„vegetarisch“ Zwei Blumenkohl-Käse-Medaillons mit bunter Salatplatte Veg.1. a.c.g.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	Serb. Reisfleisch mit ger. Käse und Salatbeilage 1.g.
Dienstag, 11.05.2021	Jägerschnitzel mit Bandnudeln und Salatbeilage a.c.g.	Hähnchenbrustfilet in Currysauce, dazu Mandelreis und buntes Gemüse a.g.	Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen und Sesambrötchen 7.1.a.g.	„vegetarisch“ Grillgemüsepfanne mit Gnocchi, Fetakäse und Salatbeilage a.g.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g.	Schweinerückensteak in Tomatensoße mit Mandelreis und Grillgemüse
Mittwoch, 12.05.2021	Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	„vegetarisch“ Grießbrei mit Zucker und Zimt, ein Marillenknödel und Waldbeeren a.c.g.	Salatplatte mit Ei, Mozzarella und Vollkornbaguette a.c.g.	Kalbsbraten in Sherrysoße mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen a.g.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	Kalbsbraten in Bratenjus mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen
Donnerstag, 13.05.2021	Feiertag					

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.
Allergene Stoffe: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere.

Zur Information: farbig unterlegte Felder enthalten Schweine Fleisch