



## Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024

Bestellungen bitte Dienstag der Vorwoche bis 13 Uhr! Später eingehende Bestellungen können nur mit Menü A berücksichtigt werden.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Wikingertopf, Rinderhackbällchen mit Erbsen und Möhren in heller Soße <sup>(08)</sup> (a,aa,c,i,j,p,q) Reis Salat Möhren-Apfelrohkost <sup>(03)</sup> Apfel	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <sup>(a,aa,ac)</sup> Erbsen-Möhrengemüse <sup>(01,02)</sup> hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>(p,q)</sup> Joghurt Vanille	Maifeiertag	frischer Möhreintopf <sup>(l)</sup> Putenbockwurst <sup>(02,03,08)</sup> Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>(a,aa,ae)</sup> Fruchtojoghurt Kirsche	gebackenes Seelachsfilet <sup>(a,aa,d)</sup> Rahmsoße zu Fisch <sup>(08)</sup> (d,p,q) Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat <sup>(03)</sup> (l) Mascaponencreme Birne/Quitte <sup>(p,q)</sup>
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>(a,aa,p,q)</sup> Kräutersoße <sup>(08)</sup> (i) Zuckrerbsen <sup>(01,02)</sup> Salzkartoffeln Apfel	Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) <sup>(a,aa,ad,c,f,p,q)</sup> stückige Tomaten- Gemüsesoße <sup>(i)</sup> Gabelspaghetti <sup>(a,aa)</sup> bunter Salat 2 Frenshdressing <sup>(03)</sup> (c,j,l,p,q) Joghurt Vanille		Westfälischer Reibekuchen (4Stk) mit Apfelmus <sup>(03)</sup> (a,c,i) Fruchtojoghurt Kirsche	vegt Gemüsefrikadelle <sup>(a,aa,c)</sup> Kartoffelgratin <sup>(p,q)</sup> Gurken-Dillsalat <sup>(03)</sup> (l) Mascaponencreme Birne/Quitte <sup>(p,q)</sup>
Menü C	Vollkorn Spirelli Tomaten-Käsesoße <sup>(02)</sup> (c,i,p,q) Salat Möhren-Apfelrohkost <sup>(03)</sup> Apfel	Vollkorn Spirelli Tomaten-Käsesoße <sup>(02)</sup> (c,i,p,q) bunter Salat 2 Frenshdressing <sup>(03)</sup> (c,j,l,p,q) Joghurt Vanille		Vollkorn Spirelli Tomaten-Käsesoße <sup>(02)</sup> (c,i,p,q) bunter Salat 4 Balsamico Dressing <sup>(01,05)</sup> (j,l) Fruchtojoghurt Kirsche	Vollkorn Spirelli Tomaten-Käsesoße <sup>(02)</sup> (c,i,p,q) Gurken-Dillsalat <sup>(03)</sup> (l) Mascaponencreme Birne/Quitte <sup>(p,q)</sup>

Ein täglich aktuelles Foto der Originalportion finden Sie auf unserer Homepage

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind

Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.

**Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !**

**Zusatzstoffe**

01=mit Farbstoff  
02=mit Konservierungsstoff  
03=mit Antioxidationsmittel  
05=geschwefelt  
08=mit Phosphat

**Allergene**

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
aa=Weizen  
ac=Gerste  
ad=Hafer  
ae=Dinkel  
c=Eier und -erzeugnisse  
d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>  
p=Milch und Milchprodukte  
q=Lactose