



Speiseplan

für die Woche vom 31.03.25 – 06.04.2025

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert	Nachmittagscafé	Abendessen Beilage
Montag 31.03.2025	Gemüsecremesuppe b,g,i,a1	Putengulasch Wikinger Art in Rahmsoße mit Erbsen und Möhren b,g,i,a1 dazu Butternudeln a1,i,m	Heringstipp f,b,g,i,m dazu Bratkartoffeln und ein Mischsalat b,g,i,m,5	Quark mit Obst i	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	saures Gemüse b,g
Dienstag 01.04.2025	Bouillion b,g,i,a1	Frikadelle a1,b,g,m dazu Kartoffeln und Beilagensalat b,g,i,m,5	Zwiebelsahneschnitzel b,g,i,b,g dazu Pommes Frites und Beilagensalat b,g,i,m,5	Joghurt mit Nüsse i,L1-L6	Mini Butter Hefe 1,i,M,a1	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Mittwoch 02.04.2025		Kartoffelsuppe b,g,i dazu Wiener Würstchen b,g und ein Brötchen a1	Hausgemachte Reibekuchen b,g,a1,5 dazu Apfelmus	Obstsalat	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	Kartoffeltasche Kräuter b,g,m,i,a1
Donnerstag 03.04.2025	Brokkolicremesuppe b,g,i,a1	Hähnchenbrust in Tomatensoße b,g,i,a1 dazu Farfalle Nudeln a1 und Buttergemüse b,g,i,	Königsberger Klopse in Kapernsoße b,g,i,a1 dazu Kartoffeln und rote Beete Salat b,g,	Milchreis i	Snack Törtchen 1,i,M,a1	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Freitag 04.04.2025	Gemüsesuppe b,g,i,a1	Seelachsfilet gedämpft dazu leichte Petersiliensoße b,g,i,a1, Kartoffeln und Spinat b,g,i,5,a1	Westernpfanne mit Kartoffelecken und gebratener Krakauer b,g,	Puddingdessert i	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Samstag 05.04.2025	Tagessuppe b,g,i,a1	Brauhausgulasch vom Schwein mit Zwiebeln b,g,a1, dazu Kartoffelstampf i	Vegetarische Spätzlepfanne mit Pfifferlingsoße b,g,i,a1	eing.Obst	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	Thunfischsalat mit Paprika b,g,f,m,5
Sonntag 06.04.2025	Bohnensuppe b,g,i,a1	Sauerbraten b,g,1,2,3,4,5 dazu Kartoffelklöße a1 und Rotkohl mit Apfel b,g,a1	Weißer Bohnensuppe mit Räucherfleischeinlage b,g, dazu ein Brötchen a1	Panna Cotto Dessert i	Tiramisu Sahne Schnitte 1,i,M,a1	Brotzeit auf dem Wohnbereich

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, l Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere. Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol

Änderungen vorbehalten!



Unterschrift Beirat _____