



Speiseplan vom 26. Februar- 01. März 2018

Fleisch/Fischgericht

Vegetarisches Gericht

Mo. 26.02.2018	Schinkennudeln ^{A1,C,1,2,3,4} (Schwein) mit Tomatensoße, Salat ^{L,J} und Himbeerquark ^G	Frühlingsrolle vegetarisch ^{A1,C,G,I,J} mit Soße „Süß-sauer“, ⁵ Himbeerquark ^G
Di. 27.02.2018	Blumenkohlcremesuppe, ^G Leberkäs ^{1,2,3,4} (Schwein) gebraten dazu Wedges und Rahm- gemüse ^G	Blumenkohlcremesuppe, ^G Apfelstrudel ^{A1,C,H} mit Vanillesoße ^G
Mi. 28.02.2018	Fischfilet mit Broccoliauflage, ^{A1,G} Reis und Salat, ^{L,J} Grießpudding ^{G,A1} mit Schokostreusel ^F	Bauernrösti ³ mit Gemüse und Pilzen belegt und Camembert überbacken, Salat ^{L,J} und Grießpudding ^{G,A1} mit Schokostreusel ^F
Do. 01.03.2018	Tafelspitz (Rind) mit Meerrettichsoße, ^{G,I,3,8} Kartoffeln und Bohnensalat, ^{L,J} Keks	Currywurst-Maultasche vegetarisch ^{A1,C,G,I} dazu Salat und Baguettescheibe, ^{A1} Keks

„Guten Appetit“



Änderungen vorbehalten, wir verwenden ausschließlich gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene werden in den Tagesgerichten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung hängt im Speisesaal aus.

