

Speiseplan Woche I

Tag	Vollkost Menü	Fleischfreies Menü	Abendbrot
Montag	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Geflügelwiener	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und selbstgemachten Sojawurstchen	Fischplatte Gefüllte Kartoffeln mit bayerischem Obazda
	Bananenquark		Brotzeit-Variationen
Dienstag	Curry-Geschnetzeltes sowie Butterreis Blatt- und Bohnensalat	Asiatische Thai-Reis-Pfanne Blatt- und Bohnensalat	Aprikosen-Quark-Auflauf
	Himbeertraum		Brotzeit-Variationen
Mittwoch	Gemüsetaschen an pikanter Pesto Röstkartoffel Blatt- und Frühlingsalate		Mediterraner Käsesalat
	Eisdessert		Brotzeit-Variationen
Donnerstag	Putenrollbraten mit Petersilienknödel und Blattsalate	Gebackene Soja-Nuggets Petersilienknödel und Blattsalate	Nudelpfanne mit grünen Blattsalat
	Sahnige Zitronenkrem		Brotzeit-Variationen
Freitag	Spanische Paella mit Geflügel und Meeresfrüchten Blatt-u. Krautsalat	Nudelpfanne mit Gemüse und Kräutern Blatt-u. Krautsalat	Walliser Salat
	Obstsalat		Brotzeit-Variationen
Samstag	Gebratene Hähnchenbruststreifen Penne und frischer Selleriesalat	Nudelpfanne und frischer Selleriesalat	Schnitzelbrötchen mit Salatblatt und Dip
	Fruchtjoghurt		Brotzeit-Variationen
Sonntag	Jägerschnitzel vom Schwein an Pfeffersoße verschiedenen Beilagen und bunte Blattsalate	Paniertes Soja-Schnitzel mit verschiedenen Beilagen und bunte Blattsalate	Gemischter Aufschnitt von Wurst- und Käse mit Gemüse- und Salatgarnitur
	Süße Sünde		

Für die gesetzliche Kennzeichnung von Zusatzstoffe verwenden wir Nummern. Die Kennzeichnung erfolgt direkt bei der Speisenausgabe am Buffet. Allergene werden mit Buchstaben gekennzeichnet und sind im beigefügtem Aushang dargestellt und erläutert.

Unser Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit uns steht Ihnen für Fragen, Lob oder auch Kritik, jederzeit und gerne zur Verfügung.

Ihre Küchenleitung