



## Speiseplan Mittagessen

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B</b>
<b>Montag</b> <b>29.04.2024</b>	<b>V</b> Gemüsesuppe Spaghetti Tomatensoße geriebener Hartkäse Grüner Salat Schokoladenherz	<b>D</b> Gemüsesuppe Haschee ( R,S) Kartoffeln Rustikale Gemüsemischung  Schokoladenherz
<b>Dienstag</b> <b>30.04.2024</b>	<b>V</b> Bärlauchcremesuppe Eierpfannkuchen Apfelkompott	<b>D, V</b> Bärlauchcremesuppe Vegetarisches Pilzragulasch Kartoffel-Selleriestampf gemischter Salat
<b>Mittwoch</b> <b>01.05.2024</b>	<b>D</b> Apfelschorle Rindertafelspitz Milde Meerrettichsoße Kartoffeln Wirsinggemüse Vanillepuddingbecher mit Sahne	<b>D</b> Apfelschorle Hähnchenragout Basmatireis Leibziger Allerlei  Vanillepuddingbecher mit Sahne
<b>Donnerstag</b> <b>02.05.2024</b>	<b>D</b>  Bratwurst ( S) Bratensaft Kartoffelpüree Sauerkraut ( S ) Fruchtcoctail	  Putenfrikadelle Geflügelrahmssoße Nudeln Brokkoli Fruchtcoctail
<b>Freitag</b> <b>03.05.2024</b>	 Tomatensuppe panierte Maischolle Kartoffelsalat Zitronenecke Waldmeisterbowle	<b>D</b> Tomatensuppe  Eierfrikassee Kartoffelpüree Mischgemüse
<b>Samstag</b> <b>04.05.2024</b>	 Gulaschsuppe ( R) mit Kartoffelwürfel Kirsch-Götterspeise mit Rahm	<b>D</b> Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ( S) Kirsch-Götterspeise mit Rahm
<b>Sonntag</b> <b>05.05.2024</b>	 Rotwein "Cabernet Mito" Gänsebrust Bratenjus Kartoffelknödel Apfelrotkohl Fruchtmusbecher	<b>D</b> Rotwein "Cabernet Mito" Schweinebraten Bratensoße Kartoffeln Fingermöhren Fruchtmusbecher

Die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf den Speiseplänen vor Ort.

Angabe der Fleischsorte: S=Schweinefleisch, R= Rindfleisch, K=Kalbfleisch, G=Geflügel

**Unsere Empfehlung für Diabetiker ist mit "D" gekennzeichnet.** Vegetarische Gerichte sind mit "V" gekennzeichnet