

18. KW

Speiseplan vom:

29.04.-05.05.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch Tag der Arbeit	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Veggi Menü 9,90 €	Gebackenes Zucchini-Schiffchen mit Mozzarella überbacken dazu Tomaten-Paprikasauce und gebratene Drillinge	überbackene vegetarische Maultaschen in einer Kräutersauce	Vegetarische gefüllte Teigtaschen mit einer Blattspinat-Blauschimmel-Sauce dazu ein Salat	3 kleine Pfannkuchen mit Kirschsauce und Quark mit Vanillegeschmack	Eine panierte Gemüsekugelle mit Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln dazu Kohlrabigemüse	Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln	Süße Grießschnitte mit einer Zimt-Zucker-Kruste dazu warme Erdbeersauce
Inhaltsstoffe	M	Ei,G1,M,Sel	Ei,G1,M,Sen	Ei,G1,M	Ei,G1,M,Sel,Sen	Sel,Sen	G1,M
Menü 2 9,90 €	Dicke Bohnen mit Petersilienkartoffeln dazu eine Mettwurst	Schwäbische Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen vom Geflügel und Gemüse dazu Nudeln	Leberknödel in Senfbratensauce mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Grünkohl "Bürgerlich" mit Speck, Kartoffelwürfeln, und eine Bockwurst vom Schwein dazu Senf	Penne "Bolognese" mit Rindergehacktem und Rahmgurkensalat	Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Geflügelbockwurst	Königsberger Klopse vom Schwein mit Petersilienkartoffeln dazu Rote-Beete-Salat
Inhaltsstoffe	15,M,Sel,Sen	Ei,G1,Sel,Sen	Ei,G1,M,Sel,Sen	15,Sel,Sen	G1,M,Sel,Sen	15,Sel,Sen	1,5,6,Ei,G1,M,Sen
Menü 3 9,90 €	Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce und Rahmspinat dazu gebratene Drillinge	Zwiebel-Senf-Schmorbraten vom Schwein mit Pariser Karotten dazu Speckkartoffeln	Rinderhacksteak mit Pfefferrahmsauce und Leipziger Allerlei dazu Salzkartoffeln	Geschmorte Hähnchenbrust mit Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Überbackenes Wildlachsfilet mit Dill-Senfsauce und grünem Spargel in Butter dazu Salzkartoffeln	Ungarisches Schweinegulasch mit Zwiebeln und Paprika und Bratensauce dazu Spätzle	Herzhafter Sauerbraten mit Apfel-Rotkohl und Kräuterkartoffeln
Inhaltsstoffe	M,Sel	15,Sel,Sen	M,Sel	M,Sel	F,M,Sen	Ei,G1,Sel	5,6,Sel
Menü 4 Mini 8,90 €	Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce und Rahmspinat dazu gebratene Drillinge	Zwiebel-Senf-Schmorbraten vom Schwein mit Pariser Karotten dazu Speckkartoffeln	Rinderhacksteak mit Pfefferrahmsauce und Leipziger Allerlei dazu Salzkartoffeln	Geschmorte Hähnchenbrust mit Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Überbackenes Wildlachsfilet mit Dill-Senfsauce und grünem Spargel in Butter dazu Salzkartoffeln		
Inhaltsstoffe	M,Sel	15,Sel,Sen	M,Sel	M,Sel	F,M,Sen		
Menü 5 9,90 €	Bunter Bohneneintopf mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), Kartoffelwürfeln und Rindergehacktem	Panierter Seelachs mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln		Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Reis	Eierspätzle in Rahmsauce mit Cherrytomaten, Champignons und Putenwürfel	Caritas Menüdienst <i>gesundes Genießen</i> Kunde: <input type="text"/> Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche Information und Anmeldung: Tel. 72601540 (Montag bis Freitag 8-13 Uhr) *inkl. 7% MwSt.	
Inhaltsstoffe	Sel	Ei,F,G1,M,Sel		Ei,M,Sel	Ei,G1,M		
Salatteller/ Kaltmenü 9,90 €	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen		Herzhafter Geflügelsalat vom Hähnchen mit Paprika, Mais und Tomate in leichter Kräutermayo dazu 1 Brötchen	Bunter Kartoffelsalat mit Geflügelbockwurst und Senf		
Inhaltsstoffe	G1,M	G1,M		15-Ei,G1,M,Sel,Sen	15-Ei,M,Sel,Sen		

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss
 1)Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitritpökelsalz 18)Milcheiweiß 19)gepökelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme

wohltuend. menschlich.