

19. KW

Speiseplan vom:

06.05.-12.05.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Veggi Menü 9,90 €	2 gekochte Eier in Senfsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Tomatenrahmsuppe mit Fadennudeln und feinen Gemüswürfeln mit geriebenen Mozzarella	Milchreisauflauf mit einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Kirschkompott	"Fagottini" gefüllte Teigblüten mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan überbacken	Fruchtiges Gemüse-Curry mit Möhren, Erbsen und Sellerie dazu Basmatireis	Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben	Vegetarische Spinat-Lasagne mit Fetakäse und geriebenen Gouda in einer Béchamelsauce
Inhaltsstoffe	Ei,M,Sen	G1,M,Sen	M	Ei,G1,M,Sen	M,Sen	Sel,Sen	Ei,G1,M
Menü 2 9,90 €	Sülze vom Schwein mit Bratkartoffeln dazu Remoulade und saure Gurken	gebackene Hackbällchen vom Schwein "Speck-Zwiebelsauce mit Rahm" dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen dazu Butterreis	Hausgemachte Frikadelle vom Schwein mit Zwiebel-Pfeffersauce dazu Butter-Bohnen und Kartoffeln	Pikante Currywurst vom Schwein dazu Kartoffelpüree und Krautsalat	Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben mit Bockwurst vom Geflügel	Gefüllte Paprikaschote (vom Schwein und Rind) mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Reis
Inhaltsstoffe	15,Ei,M	15,Ei,G1,M,Sen	Ei,M,Sen	Ei,G1,M,Sen,Sen	15,M,Sen	15,Sel,Sen	G1,Sel,Sen
Menü 3 9,90 €	Hacksteak vom Rind mit Rahmsauce dazu Bratkartoffeln und Erbsen	Pfannengyros vom Geflügel mit Zwiebeln und Peperoni dazu Djuvec-Reis und Tzatziki	Schweinebraten in Rosmarinsauce mit Blattspinat dazu Kartoffelgratin	Hähnchenschnitzel "Hawaii" mit Rahmsauce und Brokkoli dazu Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig mit Sauce á la Remoulade und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln dazu eine Bratwurst vom Schwein	Geschmorter Rinderbraten mit einer Zwiebelrahm-bratensauce mit Bohnen und Kartoffeln
Inhaltsstoffe	Sen,M,Sen	M,Sen	M,Sen	5,Ei,G1,M,Sen	Ei,F,G1,M,Sen	15,Sel,Sen	M,Sen
Menü 4 Mini 8,90 €	Hacksteak vom Rind mit Rahmsauce dazu Bratkartoffeln und Erbsen	Pfannengyros vom Geflügel mit Zwiebeln und Peperoni dazu Djuvec-Reis und Tzatziki	Schweinebraten in Rosmarinsauce mit Blattspinat dazu Kartoffelgratin	Hähnchenschnitzel "Hawaii" mit Rahmsauce und Brokkoli dazu Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig mit Sauce á la Remoulade und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurdressing		
Inhaltsstoffe	Sen,M,Sen	M,Sen	M,Sen	5,Ei,G1,M,Sen	Ei,F,G1,M,Sen		
Menü 5 9,90 €	Ravioli mit einer Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Kräuter-Cremesauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Lachsragout in heller Kräutersauce mit Erbsen und Reis dazu Gurkensalat	Hähnchengeschnetzeltes und Möhren dazu Kartoffeln		Vegetarische Nuggets mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	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. wohltuend. menschlich.	
Inhaltsstoffe	Ei,G1,M,Sen,Sen	F,M,Sen	Sel		Ei,G1,M,Sen,So		
Salatteller/ Kaltmenü 9,90 €	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen		Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen		
Inhaltsstoffe	G1,M,Sen,Sen	15-Ei,G1,M,Sen,Sen	G1,M,Sen		5-Ei,G1,M,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)Milchweiß 19)gepökelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme