



Name: _____
 Straße: _____
 Wohnort: _____ Tel. _____

Bitte
ausgefüllt bis
Donnerstag
zurückgeben!

PREISE: ohne Anlieferung

Mittagessen: **9,50 €**

Suppe: **2,10 €**

Suppe

Um- oder
Abbestellungen,
Hauptküche:
07835/6390-16

Speisekarte **13.04.26** vom bis **19.04.26**

Menü 1

Montag 13.04.26

Geflügelcremesuppe^{a,a1,a3}

Currywurst^{2,8}

Kartoffelspalten

Rettichsalat¹

Vanillepudding⁹

Dienstag 14.04.26

Grießsuppe^{a,a1}

Schweinegulasch^{i,j,l}

Drellinudeln^{1,a,a1,c}

Karottengemüse

Karamellpudding⁹

Mittwoch 15.04.26

Karottencremesuppe

Makkaroni-Hackfleischauflauf^{1,a,a1,c,l}

Kohlrabisalat^{1,g}

Buttermilchdessert Mango⁹

Donnerstag 16.04.26

Eierflockensuppe^c

Kasslerhals²

Kartoffelbrei⁹

Sauerkraut^{a,a1}

Fruchtjoghurt⁹

Freitag 17.04.26

Lauchcremesuppe

Fischfilet mit Dillsoße^{b,d,f,g}

feine Nudeln^{1,a,a1,c}

Kaisergemüse

Sahne-Pudding⁹

Samstag 18.04.26

Kalbfleischcremesuppe⁸

Wirsingroulade mit Speck & Zwiebeln^{2,3,a,a1,j,l}

Kartoffelbrei⁹

Waldfruchtpudding⁹

Sonntag 19.04.26

Kürbissuppe

Gefüllte Kalbsbrust^{a,c,g}

Spätzle^{1,a,a1,c}

Gemüse^{f,g}

Milchschnitte

Menü 2

Montag 13.04.26

Geflügelcremesuppe^{a,a1,a3}

bunte Fischpfanne mit Nudeln^{a,a1,b,c,d}

Rettichsalat¹

Vanillepudding⁹

Dienstag 14.04.26

Grießsuppe^{a,a1}

Gemüsemaultaschen^{a,a1,c,i}

Kartoffelsalat^{1,3,j,l}

Zwiebelschmelze¹

Karamellpudding⁹

Mittwoch 15.04.26

Karottencremesuppe

Eierpfannkuchen gefüllt mit

Champignons^{a,a1,c,g}

Dampfkartoffeln

Kohlrabisalat^{1,g}

Buttermilchdessert Mango⁹

Donnerstag 16.04.26

Eierflockensuppe^c

Bauernomelett^{2,3,c,g}

Rotkrautsalat¹

Fruchtjoghurt⁹

Freitag 17.04.26

Lauchcremesuppe

Blumenkohl-Käse-Medallion^{a,a1,g}

Dampfkartoffeln

Blattsalat^{1,j}

Sahne-Pudding⁹

Samstag 18.04.26

Kalbfleischcremesuppe⁸

Pfannkuchen mit Apfelmus^{3,a,a1,c,g}

Waldfruchtpudding⁹

Sonntag 19.04.26

Kürbissuppe

veg. Züricher Geschnetzeltes^{f,g,l}

Rösti

Gemüse^{f,g}

Milchschnitte

Anderungen vorbehalten! Zeichenerklärung auf der Rückseite!

Lassen Sie es sich schmecken

Gekennzeichnete Speisen erhalten wie folgt:

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal in der Hauptküche!!!