

Speiseplan 17.04. – 23.04.2017

	Ostermontag, 17.04.	Dienstag, 18.04.	Mittwoch, 19.04.	Donnerstag 20.04.	Freitag, 21.04.	Samstag, 22.04.	Sonntag, 23.04.
	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich			Champignon-suppe			Klare Hühnerbrühe
Vollkost	Schweinemedaillon „Elsässer Art“ mit Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin und Romanesco	Mini Haxe mit Sauce, Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Hackbraten mit Bratensauce, Rahmwirsing und Kartoffeln	Dicke Bohnen mit Kartoffeln und Bauchfleisch	Schinkenroulade ^{3,4,5} mit Soße, Kohlrabi und Kartoffeln	Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Bockwurst ^{2,4}	Sauerbraten mit Sauce, Rotkohl und Klöße
	G, 370kcal, 263	A, F, 625 kcal 225	A, D, G, J, 514 kcal 246	503kcal 256	D, F, 475 kcal 35	A, G, I, 523 kcal 37	631 kcal 187
Diätkost	Gegrilltes Fischfilet „Tomate Basilikum“ mit Sauce, Kartoffeln und buntes Möhrengemüse	Spanische Reispfanne „Paella“ mit Seelachs, Garnelen und Hähnchenstreifen, dazu ein bunter Salat mit fruchtigem Dressing	Hähnchenbrust in Käse-Eihülle, mit Tomatensauce und grüne Bandnudeln	Cevapciciröllchen ³ mit Paprikasauce und Balkangemüse, dazu Reis	Panierter Fischspieß mit Karottenstreifen, Zitronensoße und Kartoffeln	Sellerieeintopf mit Karotten und Kartoffeln, Rindfleisch-einlage	Schweinefilet-geschnitztes in Rahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffeln
	A,B,C,F,G,I,J,N, 302kcal 264	A,B,C,D,F,G,I,J,N, 430kcal 254	A,D,G, 680 kcal 247	A, D, G, J, 750 kcal 226	A, B, D, G, 506 kcal 26	I, 267 kcal 38	A, G, 590kcal 227
Vegetarisch	Spargelmaultaschen mit Kräutersauce und Röstzwiebeln	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Salat	Topfenknödel ^{2,4} mit warmen Pflaumen-kompott	Lasagne mit Ricotta und Spinat auf Tomatensoße	Kartoffel-taschen mit Frischkäse, Kräutersauce und Gurkensalat	Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln oder Milchreis	Tomaten-Mozzarella Schnitten mit Rahmgemüse und Kräutersauce
	A,D,G,I, 430kcal, 265	A, D, F, G, H, J, 567 kcal 27	A, D,E,F,G,H,K,L, 722 kcal 30	A, B, D, F, G, I, 744 kcal 33	A, G, 36	A, 409 kcal 39	G, 716 kcal 149
Nachtisch	Osterhaseneis	Frischobst	Buttermilch-dessert	Diät- ^{1,6} / Erdbeer-pudding ¹	Diät- ⁶ / Tropic-Götterspeise	Diät- ⁶ / Mandarinen-quarkspeise	Puddingbecher
			G	G		G	G

Zusatzstoffe: 1: Farbstoffe, 2: Antioxidationsmittel, 3: Phosphat, 4: Konservierungsstoffe, 5: Geschmacksverstärker, 6: Süßungsmittel, 7: Schwefelung, 8: geschwärzt, 9: Nitritpökelsalz
Hauptallergene: A: glutenhaltiges Getreide, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Eier, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch/ Milchprodukte, H: Nüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Sulfite, M: Lupine, N: Weichtiere