

Speiseplan vom 03.04. - 09.04.2023

14	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 03.04.2023	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersauce, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln F G,I G,I A(a),G,I	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Wiener Würstchen 3,A(a),C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,7 BE
Dienstag 04.04.2023	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G	Joghurt mit Vanille-Geschmack G
Dienstag 04.04.2023	2 Eierpfannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinenauce A(a),C,G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,J 2,3,I G	Wirsinghohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln D 3,8,C,G,J 2,3	Florida-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Mandarine, Hähnchenbruststreifen und Cocktail-Dressing 2,3,C,G,J	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Mischbrot A(a),G,I A(a,b)	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage G,I 1,8 BE
Dienstag 04.04.2023	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail
Mittwoch 05.04.2023	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce 2,3,7,A(a),C G,I	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G G,I 3,L	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat 1,G G,I	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen G A(a),C	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 3,5 BE
Mittwoch 05.04.2023	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G	Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce 1,G
Donnerstag 06.04.2023	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G,I G	Gedünstetes Seelachsfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I	Wurst-Käsesalat mit Lyoner, Käse, Porree, Schnittlauch und Mayonnaise, dazu Brötchen 2,3,7,C,G,J A(a)	Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen A(a),C,G	Mageres Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I 3,0 BE
Donnerstag 06.04.2023	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G	Kirschcreme G
Freitag 07.04.2023	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,J G,I 3,L	Karfreitag	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Tomatensalat D G,I 3,L	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">*Arbeitstag = Montag - Freitag</p>	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G G,I 3,L 1,6 BE	
Freitag 07.04.2023	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G		Dessert G	Dessert G
Samstag 08.04.2023	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,J 8 3,L	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I	1/2 Grillhähnchen , dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat 3,8	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Tomatensalat D G,I 3,L		Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G G,I 3,L 1,6 BE	
Samstag 08.04.2023	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	
Sonntag 09.04.2023	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I G	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L	Lammkeulenbraten in typischer Sauce mit Tomaten und Kräutern, dazu Röstitaler und Bohnensalat 1,G,I,J	Lammkeulenbraten in typischer Sauce mit Tomaten und Kräutern, dazu Röstitaler und Bohnensalat 1,G,I,J	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE		
Sonntag 09.04.2023	Schokoladenpudding mit Eierlikörsauce 1,C,G	Schokoladenpudding mit Eierlikörsauce 1,C,G	Schokoladenpudding mit Eierlikörsauce 1,C,G	Schokoladenpudding mit Eierlikörsauce 1,C,G	Schokoladenpudding mit Eierlikörsauce 1,C,G	Schokoladenpudding mit Eierlikörsauce 1,C,G	

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 10.04. - 16.04.2023

15

	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance						
Montag 10.04.2023	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Dessert	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln Dessert	1,6,I,J G 3,L 1,G	Ostermontag	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Dessert	2,J 1,8,G,I,J G 3,L 1,G	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree Dessert	2,3,7 1,6,I,J G 1 2,2 BE 1,G					
Dienstag 11.04.2023	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis Joghurt „Kirsch-Banane“	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	A(a),C 1,6,I,J G,I G	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Joghurt „Kirsch-Banane“	7,I,J 1,6,I,J G,I 3,L G	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat Joghurt „Kirsch-Banane“	A(a),C G,I 2,3 G	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen Joghurt „Kirsch-Banane“	3,8,C,I 2,3,7 G	Nudeln mit Tomaten- Kräutersauce Joghurt „Kirsch-Banane“	A(a) G,I G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Joghurt „Kirsch-Banane“	1,8,G,I,J G 2,8 BE G
Mittwoch 12.04.2023	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarbergrütze	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarbergrütze	2,3,7,I,J G	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki Erdbeer-Rhabarbergrütze	A(a) G	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Erdbeer-Rhabarbergrütze	A(a),D,G,I,J 8	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt- Dressing Erdbeer-Rhabarbergrütze	A(a),C G	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Hafervollkornbrötchen Erdbeer-Rhabarbergrütze	G,I A(a,c,d) G	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Erdbeer-Rhabarbergrütze	A(a) 1,6,I,J G 3,L 3 BE
Donnerstag 13.04.2023	2 Kochklopse mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat Grießbrei mit Kirschsauce	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Grießbrei mit Kirschsauce	A(a),C,G,I 3,5,G,I,L 3,L G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Grießbrei mit Kirschsauce	G,I G	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler Grießbrei mit Kirschsauce	1,2,3,G,I,J C,G A(a),G	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Kidney- bohnen, Mais, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing Grießbrei mit Kirschsauce	G	Grießbrei mit Kirschsauce Grießbrei mit Kirschsauce	A(a),G A(a),G	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschsauce	7,I,J 1,6,I,J 8 3,L 3,3 BE A(a),G
Freitag 14.04.2023	Nudeln „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce Cappuccinopudding	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat Cappuccinopudding	D G,I 3,L 2,3,8 G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding	2,3,7,G,I G	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe Cappuccinopudding	3,I 2,3 G	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce und Zimt und Zucker Cappuccinopudding	G	Nudeln mit Spinatrahmsauce Cappuccinopudding	A(a) G,I G	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding	F G,I G 3,L 2,2 BE G
Samstag 15.04.2023	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree Dessert	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree Dessert	1,6,I,J G,I G G	Gebratenes Schollenfilet mit Champignonsahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	D G,I 3,L 2,3,8 G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Dessert	2,3,7,G,I 2,3 BE G						
Sonntag 16.04.2023	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis Dessert	G,I G 1,G 1,G	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Röstitaler und Apfelmus Dessert	1,G,I,J 3 1,G	Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Dessert	1,6,I,J G,I 3,L 2,3 BE 1,G						

i Für Kunden außerhalb von Magdeburg gibt es eine Änderung der angebotenen Menü in unserem Speiseplan. Wenn Sie für Montag, den 10.04.2023 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Donnerstag, den 06.04.2023 eine hausgemachte Suppe*. Sie können zwischen einer Kartoffelsuppe mit Würstchen, einer Erbsensuppe mit Bockwurst oder einer Gulaschsuppe wählen. Je nachdem, für welche Menülinie Sie sich entscheiden, erhalten Sie die betreffende Suppe. *Die Suppen werden im Glas geliefert.

AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 17.04. - 23.04.2023

16

	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 17.04.2023	3 gebratene Fischstäbchen , dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree A(a),D G	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 G	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ , Chinagemüse mit Ananas und Reis A(a,c),F 2,3,A(a),F,G,I	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Hähnchennuggets A(a)	Milchreis mit Zimt und Zucker und Kirschkompott A(a)	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 2,8 BE
	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G
Dienstag 18.04.2023	Geflügelфриkassée mit Erbsen und Möhren, dazu Reis G,I	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J 1,G 3,L	Bunter Gemüseeintopf mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischseinlage G,I	Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Krautsalat 1,G,I,J 2,3 3,8	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Gemüsecremesuppe und Mischbrot G,I A(a,b)	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,G,I,J G 3,L 1,5 BE
	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott
Mittwoch 19.04.2023	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten 3,4,7,G,I,J G,I A(a)	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 1,3,L	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat A(a),F 3,C,G,J	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen A(a),G,I A(a)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 2,8 BE
	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G
Donnerstag 20.04.2023	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Sensauce, dazu Fingeröhren und Salzkartoffeln D G,I,J 1,G 3,L	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat A(a) 1,G,I,J A(a)	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Gemüsebolognese mit Reis G,I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 2,9 BE
	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)
Freitag 21.04.2023	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln 7,A(a),C G,I 3,L	Gebratenes Seelachsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C G,I	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G	Jackfruit-Wrap gefüllt mit Salatmix, Mayonnaise, Käse und smoked pulled Jackfruit 3,A(a),C,G,J	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I 2,7 BE
	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 22.04.2023	2 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A(a),C,G	Linseintopf mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J		Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	 AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr <small>*Arbeitstag = Montag - Freitag</small>		Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 23.04.2023	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,G,I,J A(a),C,G	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingeröhren und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L		Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 1,A(a)		Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE	
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G		Dessert 1,G	

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 24.04. - 30.04.2023

17	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 24.04.2023	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G,I 3,L	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frischkäsefüllung, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki A(a),G A(a) G	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J A(a),C	Nudeln mit Käsesauce A(a) G,I	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J 1,G G 2,6 BE
Dienstag 25.04.2023	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree 1,G,I G	Boulette in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I 1,G 3,L	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,A(a),F,G,I	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,7 2,3,G	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G	Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokosmilch, dazu Baguette G,I A(a)	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,J G,I 3,L 8 3,5 BE
Mittwoch 26.04.2023	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,G G,I G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L	Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D 1,G 3,L 2,3,8	Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zimt und Zucker G 3	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln F 1,G,I,J G,I 3,L 2,5 BE
Donnerstag 27.04.2023	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L	Rindergulasch-Topf mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,G,I	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G	Orientalischer Jackfruit-Nudelsalat mit Kichererbsen, Paprika, smoked pulled Jackfruit in Joghurt-Marinade 3,A(a),G G	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback G A(a),d),F,G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 2,7 BE
Freitag 28.04.2023	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Risi-Bisi C G,I	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,I G,I 3,L	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spiralnudeln G,I A(a)	1/2 Grillhähnchen, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und eingelegter Kürbis G 1	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G A(a),C,G	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot G,I A(a),b)	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3 BE
Samstag 29.04.2023	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüserais G G	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J G,I G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,I 8	Dessert G	Dessert G	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischbällchen C,G,I 2,5 BE
Sonntag 30.04.2023	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a)	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I 1,G 3,L 3,2 BE

 **AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzerzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfit | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit