

Speiseplan 6 KW 17

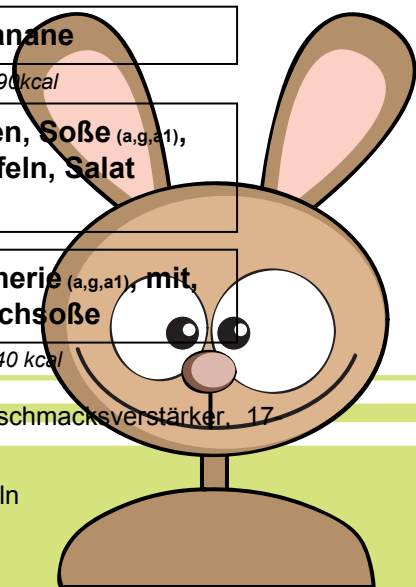
Mo, 21.04.25 - So, 27.04.25

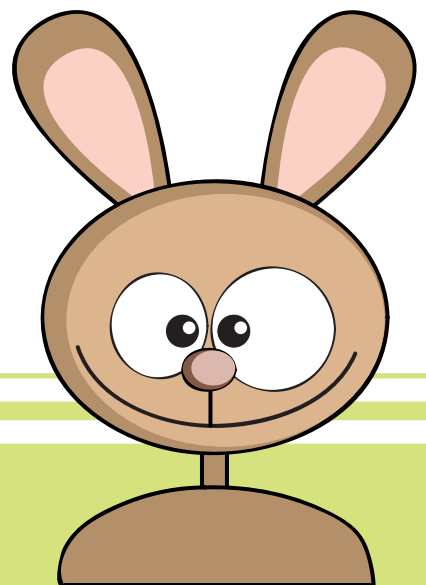
Ludwig Steil Hof 05772-564156

Tag	Menü 1	Menü 2
Ostern Montag 21.04.	Kalbsragout (a,f,g,i,a1), Salzkartoffeln (g), Galagemüse (g)	Kalbsragout (a,f,g,i,a1), Spätzle (a,c,g,a1), Chinakohlsalat (27,g)
	Rotweinmousse (g,l) <i>630kcal</i>	Rotweinmousse (g,l) <i>680kcal</i>
Dienstag 22.04.	Hähnchenschnitzel mit Pfirsichen, Nudeln (a1), Erbсен (g)	Gemüse Eintopf (g,i), mit, Wiener Würstchen
	Vanille Pudding mit Sahne (g) <i>690 kcal</i>	Vanille Pudding mit Sahne (g) <i>580kcal</i>
Mittwoch 23.04.	Blumenkohl (g), Sauce Hollandaise (a,c,g,a1), Kartoffeln, gekochter Schinken	gebratene Geflügelstreifen " Asia Art " (4,a,f,i,j,l,a1), Reis (a1), Kohlrabigemüse (g)
	Mousse au chocolat (f,g) <i>640 kcal</i>	Mousse au chocolat (f,g) <i>520 kcal</i>
Donnerstag 24.04.	Hacksteak " Big Rip " (1,2,3,17,27,a,c,g,a1), Bratkartoffeln (2,3,g), Soße (a,g,a1), Romanescogemüse (g)	Quarkauflauf (a,c,g), mit, Beerenkompott
	Fruchtjoghurt <i>730kcal</i>	Fruchtjoghurt <i>610 kcal</i>
Freitag 25.04.	Fischfilet, Kartoffelbrei (g), Soße (a,c,g,a1), Brokkoli Gemüse (g)	Eier in Senfsoße (a,c,g,j,a1), Kartoffeln, Salat
	Haselnusspudding (g,h) <i>536 kcal</i>	Haselnusspudding (g,h) <i>560 kcal</i>
Samstag 26.04.	Wirsing Graupeneintopf (a,c,i,a1) , mit, Mettbällchen (c)	Topfenknödel mit Marillen (1,2,3,a,g,a1,h1), mit, Vanillesoße (1, g)
	Birnenkumpott <i>650 kcal</i>	Banane <i>590kcal</i>
Sonntag 27.04.	Jägerbraten, Kartoffeln, Soße (a,g,a1), Schwarzwurzelgemüse (g)	Jägerbraten, Soße (a,g,a1), Kartoffeln, Salat
	Grießflammerie (a,g,a1), mit, Kirschsoße <i>610 kcal</i>	Grießflammerie (a,g,a1), mit, Kirschsoße <i>640 kcal</i>

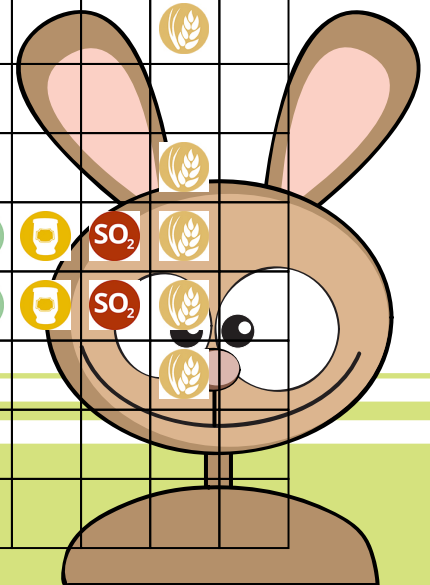
Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 17 mit Nitritpökelsalz, 27-unter Schutzatmosphäre verpackt













Allergene: a-Gluten, c-Eier, f-Soja, g-Milch, h-Nüsse, i-Sellerie, j-Senf, l-SO₂, a1-Weizen, h1-Mandeln





Speise / Komponente		Allergene									
Kalbsragout, Salzkartoffeln, Galagemüse											
	Kalbsragout										
	Salzkartoffeln										
	Galagemüse										
Kalbsragout, Spätzle, Chinakohlsalat											
	Kalbsragout										
	Spätzle										
	Chinakohlsalat										
Rotweinsoufflé											
	Rotweinsoufflé										
Rotweinsoufflé											
	Rotweinsoufflé										
Hähnchenschnitzel mit Pfirsichen, Nudeln, Erbsen											
	Nudeln										
	Erbsen										
Gemüse Eintopf, mit, Wiener Würstchen											
	Gemüse Eintopf										
Vanille Pudding mit Sahne											
	Vanille Pudding mit Sahne										
Vanille Pudding mit Sahne											
	Vanille Pudding mit Sahne										
Blumenkohl, Sauce Hollandaise, Kartoffeln, gekochter Schinken											
	Blumenkohl										
	Sauce Hollandaise										
gebratene Geflügelstreifen " Asia Art ", Reis, Kohlrabigemüse											
	gebratene Geflügelstreifen " Asia Art "										
	Reis										
	Kohlrabigemüse										
Mousse au chocolat											



Grießflammerie, mit, Kirschsoße										
Grießflammerie										
Grießflammerie, mit, Kirschsoße										
Grießflammerie										

-  Gluten
  Eier
  Soja
  Milch
  Nüsse
  Sellerie
  Senf
  SO₂ SO₂
 Weizen
  Mandeln

