

Speiseplan 7 KW 18





















































Mo, 28.04..25 - So, 04.05.25

Ludwig Steil Hof 05772-564156

| Tag | Menü 1 | Menü 2 |
|---|--|---|
| Montag 28.04. | Leberkäse (3,8,17), Kartoffeln , Soße (a,g,a1), Sommergemüse (g) | Kartoffeltaschen (g), Soße (a,g,a1), Salat |
| | Apfel <i>660 kcal</i> | Schokoladenpudding (g) <i>736 kcal</i> |
| Dienstag 29.04. | Serbische Bohnensuppe (i), mit, Mettendenscheiben (2,3,27) | Hähnchenpfanne (a,g,a1), mit, Frühlingsgemüse (g), Reis (a1) |
| | Karamellflammerie (g) <i>520 kcal</i> | Karamellflammerie (g) <i>595 kcal</i> |
| Mittwoch 30.04. | Schweineschnitzel (a,a1), Soße (a,g,a1), Kartoffeln , Kohlrabigemüse (g) | Wirsing Paprika Nudelauflauf , veget. , Möhrensalat (2,3,10) |
| | Apfelmus, mit, Vanillesoße (1,g) <i>652 kcal</i> | Apfelmus, mit, Vanillesoße (1,g) <i>600 kcal</i> |
| Donnerstag 01.05. Tag der Arbeit | Spargel (g), Kartoffeln , Sauce Hollandaise (a,c,g,a1), gekochter Schinken | Geflügelspieß , Soße (a,g,a1), Kartoffeln , Erbsen (g) |
| | Quarkspeise (g) <i>690 kcal</i> | Quarkspeise (g) <i>590 kcal</i> |
| Freitag 02.05. | Fischfilet Helgoländer Art (4,a,c,d,g,i,a1), Salzkartoffeln (g), Möhrengemüse (g) | Blumenkohl Käse Medallion (a,c,g,a1), Kartoffeln , Soße (1,a,c,d,f,g,i, l,a1), Eisbergsalat mit Joghurtsoße (g) |
| | Zitronenmoussee (g) <i>600 kcal</i> | Zitronenmoussee (g) <i>720 kcal</i> |
| Samstag 03.04. | Gemüsesuppe (a,c,g,i,a1), mit, Grießklößchen (a,c,g,a1) | Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (3,a,c,g,a1,a2,a3,a4,a5,h1,h2, h7), mit, Vanillesoße (1,g) |
| | Pfirsichkompott | Pfirsichkompott <i>710 kcal</i> |
| Sonntag 04.05. | Hähnchenschnitzel in , Champingnon Rahmsoße (a,g,a1), Mischgemüse (g), Salzkartoffeln (g) | Hähnchenschnitzel in , Champingnon Rahmsoße (a,g,a1), Salzkartoffeln (g), Bohnensalat (i) |
| | Rote Grütze, Vanillesoße (1,g) | Rote Grütze, Vanillesoße (1,g) |

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 8-mit Phosphat, 10-mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 17-mit Nitritpökelsalz, 27-unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: a-Gluten, c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, l-SO₂, a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, h1-Mandeln, h2-Haselnüsse, h7-Pistazien

| Speise / Komponente | | Allergene | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------|---|---|--|--|--|---|--|--|---|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| Leberkäse, Kartoffeln, Soße, Sommergemüse | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Soße |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Sommergemüse | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Kartoffeltaschen, Soße, Salat | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Kartoffeltaschen | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Soße |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| Schokoladenpudding | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Schokoladenpudding | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Serbische Bohnensuppe, mit, Mettendenscheiben | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| | Serbische Bohnensuppe | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| Hähnchenpfanne, mit, Frühlingsgemüse, Reis | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Hähnchenpfanne |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Frühlingsgemüse | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Reis | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| Karamellflammerie | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Karamellflammerie | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Karamellflammerie | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Karamellflammerie | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Schweineschnitzel, Soße, Kartoffeln, Kohlrabigemüse | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Schweineschnitzel |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| | Soße |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Kohlrabigemüse | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Apfelmus, mit, Vanillesoße | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Vanillesoße | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Apfelmus, mit, Vanillesoße | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Vanillesoße | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| Spargel, Kartoffeln, Sauce Hollandaise, gekochter Schinken | |  |  | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| | Spargel | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| | Sauce Hollandaise |  |  | | | |  | | | | | |  | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | Bohnensalat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rote Grütze, Vanillesoße | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Vanillesoße | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rote Grütze, Vanillesoße | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Vanillesoße | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- Gluten Eier Fisch Soja Milch Sellerie Senf SO₂ SO₂ Weizen Roggen Gerste Hafer
 Dinkel Mandeln Haselnüsse Pistazien