

## Speiseplan

20.05.2024

bis

26.05.2024

21. Kalenderwoche	Menü 1	Menü 2
Pfingstmontag 20.05.2024	Geschmorrte Lammkeule Butterbohnen, Soße <sup>G</sup> Klöße Kompott	
Dienstag 21.05.2024	Frikadelle <sup>A,C,G</sup> Porreegemüse <sup>G,A</sup> Salzkartoffeln Stachelbeerkompott	Gefüllte Zucchini <sup>A,G,L</sup> Reis Paprikasoße <sup>A,G</sup> Stachelbeerkompott
Mittwoch 22.05.2024	Geflügelfrikassee <sup>A,G</sup> Reis Möhren-Apfelrohkost	Fischroulade <sup>A,C,D,G</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Möhren-Apfelrohkost
Donnerstag 23.05.2024	Fleischspieß Champignonsoße <sup>A</sup> Kartoffeln Erdbeer Kompott	Gulaschsuppe <sup>M,A</sup> Grießbrei <sup>G,A</sup> Erdbeer Kompott
Freitag 24.05.2024	Ged. Seelachsfilet <sup>D</sup> Dillsoße <sup>A,G</sup> , Salzkartoffeln Romanesco Gemüse Obst der Saison	Gemüsefrikadelle <sup>A,C</sup> Paprikasoße <sup>A,G,F,L</sup> Salzkartoffeln Obst der Saison
Sonnabend 25.05.2024	Grüne Bohnen Eintopf <sup>G,L</sup> Rauchfleisch Zitronenquarkspeise <sup>G</sup>	Brühreis Geflügelfleisch Zitronenquarkspeise <sup>G</sup>
Sonntag 26.05.2024	Rinderbraten, Bratensoße <sup>A</sup> Apfelrotkohl Klöße Fruchtcocktail	2,3,4: Zusatzstoffe A-R: Allergene Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gern von unserem Küchen– und Cafeteriapersonal