



# Speiseplan



für die KW 19  
08.05. - 12.05.2023

MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kalt- speise</b>	Salatteller "Korfu" mit Hirtenkäse Brötchen Obst  (6, Allergene: a1, a3,c,g)	Wrap mit Hackfleischfüllung, Reibekäse und Salat Dessertcreme  (2,R, Allergene: a1,g)	Roter Heringssalat mit rote Bete, Essiggurken und Apfelwürfeln Brötchen  (1,2,3,11,F, Allergene: a1,a3,c,dg,l)	Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, Mandarinorangen, Curryrahmdressing Brötchen  (1,2,3,G, Allergene: a1,a3,c,g,k,l)	Eiersalat "Schwetzinger Art" mit Schinken und Gemüse Brötchen Joghurt  (1,2,3,4,7,S, Allergene: a1,a3,c,k,l)
<b>Menü 1</b>	Fleischkühle vom Schwein mit Erbsen-Karotten-Gemüse Bratensoße und Kartoffelpüree  (S, Allergene: a1,a3,c,g)	Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat  (1,3,5,R Allergene: a1,a3,a5,c,g,k,l,n)	Hähnchenschlegel mit Kartoffelsalat Brötchen Sahne Pudding Caramel  (1,2,3,G, Allergene: a1,a3,c,g,l)	Spaghetti Bolognese mit Parmesan Blattsalat  (2,R, Allergene: a1,c,g,k)	"Ostalb-Käsespätzle" Käsespätzle mit Schinken und Sahne verfeinert Blattsalat Joghurt  (2,3,4,7,S, Allergene: a1,a5,c,g,k,l)
<b>Vege- tarisch</b>	Tagliatelle mit Ricotta-Spinat-Soße Blattsalat Obst  (Allergene: a1,c,g,k)	Gebackener Camembert mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren Blattsalat  (Allergene: a1,g)	Überbackene Gemüseaultaschen mit Tomatensoße Beilagensalat  (Allergene: a1,c,g,k)	Schwäbische Dampfnudel mit Vanillesoße und Kompott  (1, Allergene: a1,c,g)	Italienische Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffel aus dem Ofen Joghurt  (Allergene: a1,g)

**Änderung des Speiseplan vorbehalten**

S=Schwein R=Rind G=Geflügel F=Fisch W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der beigefügten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!

