Guten Appetit

Speiseplan

für die KW 14

01.04. - 05.04.2024

MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt-speise		Pulled Pork Wrap mit Krautsalat und Barbecue Dip Obst (3,4, Allergene: a1,k,l,g)	Salatteller "Vital" mit Camembert-Scheiben Brötchen Dessertcreme (Allergene: a1,a3,c,g)	Chefsalat mit knackigem Salat, Schinken und Ei Brötchen Obst (1,2,3,4,7,S, Allergene: a1,a3,c,g,k)	Feiner Geflügelsalat mit frischen Früchten Brötchen Joghurt (1,2,3, Allergene: a1,a3,c,g,l)
Menü 1		Spaghetti Carbonara mit Parmesan Salat Obst (1,S, Allergene: a1,c,g,k,2	Hannchenbrust Caprese überbacken mit Tomaten - Mozzarella dazu Nudeln, und Tomatensoße Dessertcreme (G, Allergene: a1,c,g,k)	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Schokopudding (1,2,3,4,5,7, S/R*, Allergene: a1,a3,a5,c,g,l,n)	Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße Kroketten und Beilagensalat (3,S, Allergene: a1,a3,g,k)
Vege-tarisch		Gemüse Maultaschen in Streifen, geröstet mit Ei Kartoffelsalat Obst (Allergene: a1,c,g,k,l)	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei Dessertcreme (1, Allergene: a1,c,g)	Überbackene Zucchini Vital mit Gemüsefüllung, Kartoffeln und Sauce Bearnaise Schokopudding (2, Allergene: c,g)	Gemüsepfanne mit Reis Joghurt (Allergene: a3,f,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!

Unsere Qualität ist geprüft! INSTITUT PIELDNER iPDP Horst U. Pieldner Lebensmittelchemiker GEPRÜFTE QUALITÄT

heiss und kalt®
betriebsgastronomie und partyservice gmbh & co.kg