



Die Belegschaft der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

 09461 9456-15

Name: _____		Plan-Nr.: 25			
	Suppe	Vollkost	Vegetarisch	Diabetiker	Dessert
Montag 16.06.2025	Erbсен Cremesuppe 75 kcal	Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken, Soße und Broccoli und Rösti 470 kcal ¹	Serviettenknödel mit Schwammerl Rahmsauce und gem. Salat 310 kcal	Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken, Soße und Broccoli und Rösti 470 kcal ¹	Zitronen Creme ⁴ 75kcal
Dienstag 17.06.2025	Legierte Grießsuppe 75 kcal	Hähnchenfiletspieß in Curryrahmsauce und Gemüsereis 340 kcal	badische Kraut Schupfnudeln mit Soße 350kcal	Hähnchenfiletspieß in Curryrahmsauce und Gemüsereis 340 kcal	Waldfrucht Jogurt ⁴ 75 kcal
Mittwoch 18.06.2025	Sellerie Cremesuppe 75 kcal	Lasagne „Bolognese“ Mit Salatteller 550kcal	Vegetarische Gemüsebratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 320 kcal	Lasagne „Bolognese“ Mit Salatteller 550kcal	Schokopudding 75 kcal
Donnerstag 19.06.2025	Hühnerbrühe mit Eier Schöberl 75 kcal	Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Speckkrautsalat ^{2,3,4,7,8} 460kcal	Gemüse Lasagne mit Salatteller 390 kcal	Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Speckkrautsalat ^{2,3,4,7,8} 460kcal	Pfirsichkompott ⁴ 75kcal
Freitag 20.06.2025	Käsecreme- suppe 75 kcal	Seelachs in Senfdillsauce mit Salzkartoffeln und bunten Karottengemüse 290 kcal	Apfelmaultasche in Vanillesauce dazu Pfirsichkompott ⁴ 470kcal	Seelachs in Senfdillsauce mit Salzkartoffeln und bunten Karottengemüse 290 kcal	Erdbeeren Pudding ⁴ 75 kcal
Samstag 21.06.2025	Gemüse Cremesuppe 75 kcal	Schwäbische Maultaschen in Gemüsebrühe mit Röstzwiebeln und Speck ^{2,3,7,8} 380kcal	Gemüsepfannkuchen auf Karottengemüse und Knoblauchdip 380 kcal	Schwäbische Maultaschen in Gemüsebrühe mit Röstzwiebeln und Speck ^{2,3,7,8} 380kcal	frisches Obst ⁵ 75 kcal
Sonntag 22.06.2025	Grießnockerl Suppe 75 kcal	Rinderschmorbraten mit Frühlingsgemüse und Spinatspätzle 470 kcal	Marillenknödel in Vanillesauce dazu Kirschkompott ⁴ 470kcal	Rinderschmorbraten mit Frühlingsgemüse und Spinatspätzle 470 kcal	Kuchen ⁴ 75 kcal

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten! Bei Allergenen an das Küchenpersonal wenden!

Kennzeichenverordnung: 1=mit Farbstoff; 2=Antioxidationsmittel; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=mit Süßmittel; 5=gewachst;
6=Phenylalaninquelle; 7=Konservierungsmittel; 8=mit Phosphat