

# Speisekarte vom 28.04.25 bis 04.05.25

KW 18

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!



	Tagesmenü I	Tagesmenü II	Angaben zu Allergenen Stoffen	
<b>Montag</b>	Chili con Carne mit buntem Gemüserais, Grilltomate und Guacamole	Überbackene Zucchini gefüllt mit Gemüseragout an Kräutersoße und Couscous	Fleisch: Soße: Beilage: i Gemüse: g Guacamole:	Zucchini: i, g Soße: a1, g Beilage: a1
<b>Dienstag</b>	Gegrilltes Doradenfilet mit Limettensoße, geschwenkten Olivenkartoffeln und überbackenen Chicorée	Hirtentasche mit Ratatouille und Reismudeln	Fisch: d, a1, b, Soße: g Beilage: Gemüse: g	Hirtentasche: a1, g, c Ratatouille: Kräuterreis:
<b>Mittwoch</b>	Schweineschnitzel „Strindberg“ (Schweineschnitzel in einer Senf-Zwiebel Panade) dazu Schupfnudeln und Bohnen	Vegetarische Bauernpfanne mit Frühlingzwiebeln, Ei und Tomatenragout	Fleisch: a1, c, j Soße: Beilage: a1, c Gemüse:	Bauernpfanne: i, c Gemüse:
<b>Donnerstag 1. Maifeiertag</b>	Rindsragout an Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Gemüse vom Markt	Gebackener Mozzarella mit Tomatensalat und Wildkräuter dazu gebackenes Ciabatta mit Oliven	Fleisch: Soße: g, a1 Beilage: a1, g, c Gemüse:	Mozzarella: g, a1, c Salat: Ciabatta: a1,
<b>Freitag</b>	Pochierter Kabeljau an Sauerampfer-Soße, Tagliatelle und Gemüse vom Markt	Spargel-Quiche mit gebratenem Chicorée und Limetten-Dip	Fisch: d, b, Soße: g, a1, d, b Beilage: a1, c Gemüse: i	Spargel-Quiche: a1, g, c Gemüse: Dip: g
<b>Samstag</b>	Omas Krautwickel mit Kartoffelpüree und Karotten	Kartoffeltaschen (gefüllt mit Brokkoli, Tomate und Frischkäse) dazu Bärlauchsoße und gegrillten Champignons	Fleisch Soße: a1, g Beilage: g Gemüse:	Kartoffeltaschen : g Soße: a1, g Pilze:
<b>Sonntag</b>	Kalbsbraten „mediterrane Art“ mit Gnocchi und Tomaten-Pilzgemüse	Königin-Blätterteig-Pastetchen gefüllt mit Waldpilzragout und Zuckererbsenschoten	Fleisch: a1 Soße: Beilage: g, Gemüse:	Pasteten: g, a1 Waldpilzragout: a1, g Gemüse:
<b>Zu allen Menüs erhalten sie Suppe (3), Salat (1, 3, 5, g) und Dessert (9a, 1, g, c, a1)</b>				

## Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffkennzeichnung: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5= Geschmacksverstärker, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Süßungsmittel, 10=coffeinhaltig, 11= cininhaltig, 13=Verehrte Gäste! Unsere Speisen und Getränke können Stoffe enthalten, die eine Allergie oder eine Unverträglichkeit auslösen. Sollten Sie eine bekannte Allergie und/oder Unverträglichkeit besitzen, sprechen Sie uns bitte an. Wir werden Sie dann aktuell und individuell informieren. Allergene Stoffe: a = glutenhaltiges Getreide(1=Weizen,2=Roggen,3=Gerste,4=Hafer,5=Dinkel,6=Kamut), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte (1=Haselnüsse, 2=Walnüsse, 3=Cashewkerne, 4=Pecannüsse, 5=Paranüsse, 6=Pistazien, 7=Macadamia, 8=Mandeln), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefel, m = Lupinen, n = Weichtiere. Bei Suppen, Desserts und aktuellen Tagesangeboten achten sie bitte auf die Tageskennzeichnung