



„Fit im Frühling“

Speiseplan 18. KW vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

| | Hauptgericht 1 | Hauptgericht 2 | Suppe/Dessert |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Mo: | Pfannkuchen mit Joghurt-Erdbeerfüllung (Ei,Mi,GG=Weizen), dazu Vanillesoße (1) | Penne (GG=Weizen) mit Lachs-Kräuter-Soße (Mi,GG=Weizen,Fi) und Salat (Mi,Sel,Se) | Karottencremesuppe (Mi,GG=Weizen,Sel) |
| Di: | Bunter Gemüse-Reisauflauf (Sel) mit Fetakäse (Mi) und Salat (Mi,Sel,Se) | Gegrillte Hähnchenbrust mit Butterkartoffeln (Mi) und Spargelgemüse (Mi,GG=Weizen,Sel) | Obst |
| Mi: | Feiertag | Feiertag | |
| Do: | Spaghetti (GG=Weizen) mit frischen Champignons in Bärlauch-Rahm (Mi,GG=Weizen), dazu Radieschen-Salat auf Blattsalat (Mi,Sel,Se) | Tafelspitz (Rindfleisch) mit Grüner Soße (Ei,Mi,Sel,Se) (2,3), dazu Salzkartoffeln und Rote Beete (Sel,Se) | Spargelcremesuppe (Mi,GG=Weizen,Sel) |
| Fr: | Gnocchi (Ei,GG=Weizen) mit Blattspinat und Sonnenblumenkernen, dazu Salat (Mi,Sel,Se) | Bärlauch-Bratwurst (Schweinefleisch) (Sel,Se) (3,5) mit buntem Kartoffelsalat (Mi,Sel,Se) | Himbeer-Joghurt (Mi) |

Irrtümer und Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff / Nitritpökelsalz, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst, 9 – Süßungsmittel, 10 – Aspartam, 11 – mit Stabilisatoren / Milcheiweiß, 13 – chininhaltig, 14 – koffeinhaltig
 Allergene: Ei – Eier, Mi – Milch, GG – Glutenhaltige Getreide, Erd – Erdnüsse, Nü – Nüsse (Schalenfrüchte), S u S – Schwefeldioxid und Sulphit, Lu – Lupinen, Ses – Sesam, So – Soja, Sel – Sellerie, Se – Senf, Fi – Fische, Kt – Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), Wt – Weichtiere (Mollusken)



Negative oder gerne auch positive Kritik und Verbesserungsvorschläge an:
kritik@priska-integration.de